"DER" ELEGANTE **GAUMEN: EIN** THEORETISCH **PRACTISCHES WERK DER...**

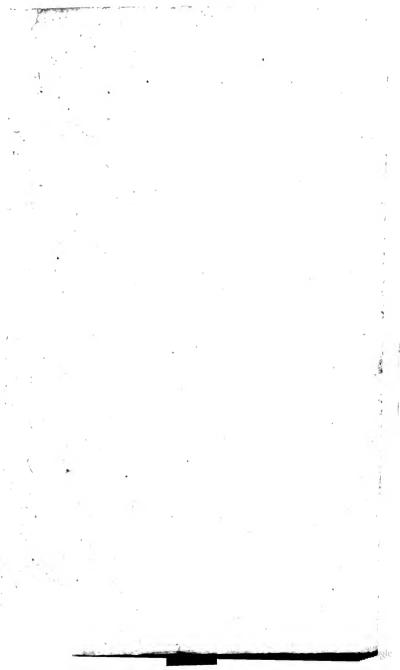
Anton Hüppmann, ...













Dig zedby Google



Den

höchsten und hohen

herrichaften

bes

VATEBLANDES

t n

unterthänigster Ehrfurcht

hochachtungevoll gewibmet

0 0 115

Derfaller.

Eingangs = Gedicht.

Es glangen Biele im Gebieth ber Runfte, Und in ber Wiffenschaften ernstem Rreis, Und jeber neue Tag wird zum Gewinnste, Und Ruhm und Achtung find ber fconfte Preis!

Doch einer Runft gebuhrt mit Recht vor allen, Der Erbenpilger tief gefühlter Dank; Ihr moge heut' ein Feyerlieb erschallen Bie noch fein Lieb zu ihrem Ruhme klang!

Sie reicht dem Kranken ihre ftarke Rechte, Bollendet was des Arztes Kunft begann, Wird Retterin dem menschlichen Geschlechte, Wo kalter Schweis schon von der Stirne rann!

In ihrem Tempel findet der Gefunde Für Lebensmühen stärkenden Erfaß, Mit Wonne führt er ihr Produkt zum Munde, Die Rochkunst bleibt ja doch der treuste Schaß!

Doch foll fie bluh'n, verlangt fie Priefterinnen; Die Opferichaale bampft nur auf Geheiß, — Und befhalb tone auch ben Runftlerinnen, Den holben Frauen unfer lauter Preis.

vorrede.

Das Geschäft ober jene Kunst, welche wir uns im Leben zu unserem Fortkommen und Vortheile wählen, macht es uns nicht nur allein zur Pflicht, baß wir selbe gehörig betreiben und gründlich erlernen; sondern daß wir auch aust Achtung für jenen Zweig, womit wir uns unsere Lebenseristenz verschaffen, immer dahin trachten müssen, durch ein immerwährendes Streben und Mühen uns zu vervollkommnen, um sodann zum Nußen und Besten unserer Mitmenschen zu wirken, zu belehren und erfolgreich für Andere zu werden.

Da durch mein Bestreben und Fleiß mir auch die höheren Kenntnisse der eleganten Kochkunst zu Theil wurden, und meine, auf vieljährige Ersfahrungen erprobten Wissenschaften in diesem Gesbiethe, und zumal die höchsten iherrschaften die Leistungen meiner höheren Kunst stets mit besonderem Beifalle auszeichneten, so habe ich mir zum schönen Ziele auch Andern nütlich zu seyn, zur verdienstvollen Aufgabe gemacht, ein möglichst bündiges und doch vollständiges Werk, den

hohen und verehrungsmurbigen Derrichaften unster obgenannten Titel ju widmen.

Und somit glaube ich einem längst fehlenden und gewünschtem Bedürfnisse in der Herausgabe meiner zwedmäßig dargestellten theoretische praktischen deutsch und französischen Rochkunst in allen ihren Anforderungen hiemit zu begegnen.

Pefth ben 4. Janer 1834.

Der Verfaller.

Vorbericht

als Einleitung jum gangen Werke.

Leiber febe ich voraus, daß anfänglich mein Werk, b. b. vieles, was in bemfelben befindlich, noch nicht im Allgemeinen gebraucht werden kann, weil hier das wahre biefer Rochkunft noch an zu wenig Orten bekannt ift, — und erft eine nahere Bekanntschaft mit berfelben vorausseht.

Man ist wohl gewöhnt bei kleineren Anstalten von Dine's eine Menge zu ferviren, um nur mit den vielen Gerichten einen zwar großen aber langweiligen Auswand zeigen und machen zu können. Die Gerichte aber bestehen meistens aus gemeinen und unvollkommenen Erzeugungen, welche weber von einer bärgeklichen Art noch von einer Kunstbehandlung das mindeste an sich tragen; sondern sind meistens von unrichtig Gesernten componirt, oder von Frauen angegeben, welche wohl eine Idee von einem Bachunh haben, aber noch weit davon sind, um ein Dine angeben zu können.

Ferner wird auch nicht geforgt, die im Lande erzeugten Produkte, für ben befferen Genug vorzubereiten, als: gemaftetes horn vieh, große Ralber, gemaftete Schöpfen, Suhner, Rapauner u. bergl. Arten, fondern man genießt es gewöhnlich im felben Buftande wie es die rohe Ratur erzeugt.

Rie ift es möglich, von einem ungemaftetem Geflügel ober fonft von einem Fleifchartitel ein gutes Gericht herzustellen, und wenn felbst all möglicher Fleiß und Muhe babei verwendet wird, jo bleibt jenes boch immer fpar, gabe und wiberlich. —

3ch bemertte auch in vielen Saufern wo immer Bafte gelaben wurden und bas Dine erft in ber Fruh angeschafft wurde, bag bas Beflügel noch umher lief. - In einer Schnel. ligfeit murbe bann Alles gefchlachtet, und nach Berlauf von etwa vier bie funf Stunden auch fcon fervirt; ja, - bas Urtheil uber biefe fo gubereiteten Dine's will ich nicht ansfprechen, fonbern überlaffe basfelbe ben an befferen Benug Bemöhnten über. -

Dahet fommt es auch, bag bie Berichte, fcon in ihrer Behandlung unrichtig ericheinen; gemaftet und abgelegen find jene Fleifchartifel auch felten. - Go gefchieht es oftere baß verftanbige Bafte bei einer Tafel finb, und von ben fchlechten Berichten mit einem Abichen genießen. - Um aber bie Fran vom Saufe in feine Berlegenheit gu bringen, bie Gerichte Bf. ters (ba fie bie Empfindlichfeit ber Sausfrau fennen) , auch noch beloben.

Oft tritt ber gall ein., bag ber leichte Berichtleifter von einer bienftthuenben Perfon hort : bag biefer ober Jener habe bas Dine belobt; biefes bringt Manchen gu' einer folden Ginbilbung, bag er nicht mehr glaubt, noch etwas lernen gu fonnen, und fein Beftreben fich gu vervollfommnen auch ganglich abnimmt ; - inbem er burch einen falfden Gigenbuntel verleitet, icon fich felbft genug gu fenn icheint, und auf biefe Beife nie feine ichlechte und unregelmäßige Schule verläßt: -

Ueberhaupt machte ich biefe Erfahrungen und Bemerfungen meift an ben Claven; ber Ungar läßt fich weit cher belehren, und fagt auch viel richtiger , mit befonderem Ghrgeiz und Mufmertfamfeit bie Cache auf. -

Gin erfreulicher Bunfch mare es fur bie Bufunft , wenn eine Berrichaft , Die einen jungen Menfchen in ber eblen Roch. funft unterrichten lagt , vorzüglich und befondere barauf febe,. benfelben aus einem guten Saufe, gebildeteren Claffe; überhaupt einen Menfchen von guter Erziehung ju mahlen. Rein Bunber ift es, baß jene Individuen meift biefes Fach, welches guten Biffen und befonbere Thatigfeit erforbert, felten erlernen,

weil viele lieber Rogwarter., Autscher. ober Saustnechtsstellen mit mehr Enst übernehmen wollten, als daß sie biese muhsame Runft erlernten. — hiezu kommt noch, daß es vielen an einem sittlichen Betragen, höflicher Benehmungsart fehlt, und daß ihnen auch die nothwendigsten Glementarkenntnisse, als: Lesen, Schreiben, Rechnen abgehen. — Und so ift es meistens der Fall, daß jene nur das bleiben — was sie früher waren,

Anleitung gur Kuche,

Die Rache, und besondere ihre gute Ginrichtung ift als ein Saupterforderniß zur befferen Erhaltung des menschlichen Lebens, zur Erhöhung feines Genuffes und der Lebensfreuden zu betrachten. Da Reinlichfeit nun auch die Grundbaffe zur Gesundheit ift, so gehört folglich auch eine wohleingerichtete Ruche zu den reizenbsten Bedürfniffen der höheren Stände und behauptet einen ausgezeichneten Rang.

Oft kam ich in Saufer und bewunderte bafelbst die Eleganz, Façons und die überans schöne Dekorirung, Möblirung ber Tafel., Gesellschafts und Toiletzimmer; aber nicht weniger war ich erstaunt, als ich bagegen das Abstechende einer schwarzen Ruche, den anscheinend jahrelang ungewaschenen Boben; einen elenden weichen Tisch mit fingerdickem schmierigem Fette, einige unverzinnte Casserolen gewahrte, und die Küchenleute voller Schmut, überhaupt alles daselbst in der abstoßendsten Unreinlickseit tras.

Welchen Reiz man an ben Genuffen einer folden Tafel nach Anschauung einer so gestalteten Ruche haben kann, ist leicht benkbar. — Rein Bunder, wenn Gaste nicht gerne zu jedem Tische erscheinen, besonders solche, die in ihrer Haushaltung an Ordnung und Reinlichkeit gewöhnt sind! — Ich glaube durch diese gerügte Beschwerde nicht misverstanden zu werden. — Richt — daß man die Rüche etwa wie einen prachtvossen Salon einrichten soll; ich meine nur, daß die Rüche eben so wie das Uebrige einer Haushaltung Beachtung verdient, und besonders Reinlichkeit in selber am rechten Orte ist, und nicht weil sie versteckt und unbesucht von Gasten bleibt, unre intich und ohne Ausmerksamseit behandelt werde.

Dhized by Google

Richt gerade macht es die Große der Ruche auch aus um Reinlichkeit und Ordnung zu handhaben; felbst in einem kleinern Locale und Raume kann sie erhalten werden. Es kommt nur stets auf das Augenmerk der herrschaft und hauptsächlich auf die gute Berwaltung, Thätigkeit und Ansordnung des Ruchen-Chefs hiebei an.

Um die Ruch e wohlanständig beforgt zu feben, so muß biese ganzlich bem Chef übergeben werden, ber verpflichtet wird, Alles in besten Bustande zu seben und zu erhalten, und für Alles was zur Ordnung gehört, Sorge zu tragen.

Gine zwedmäßige Ruche foll immer an einem lichten und angenehmen Orte angebracht werben, hoch und mit großen Fenstern versehen senn. Ferner ein lichtes Badereizimmer; eine separirte Schmunfuche für die gröberen Arbeiten und zum Abwaschen bes Geschieres; ein bis zwei Windbsen zum flamiren, ober sonft zu einer unreinen Arbeit.

Rebitbei gebort auch ein Zimmer fur Die kalten Gerichte, und eine handfpele. Chenso muß auch ber Chef fur eine Gisgrube bedacht fenn, benn ohne biefer ift er nicht im Stande viel Gutes au leiften.

Die Ruche muß mit einer ober nach Bebarf mit zwei Maschinen versehen seyn, nebst biesen muffen auch ein zwedmäsiger Bratherd, noch vier bis fünf Bindofen angebracht seyn, und nach Angabe bes Shefs barf an weißen Taseln, Rästen, Schneibbrettern und mehr bergleichen Rüchen-Requisiten sein Mangel vorhanden seyn. So auch an den Taseln eine Bretterwand mit eingetheilten Stellen für die Casserolen. Sehr gut angebracht sind auch zwischen ben Stellen gläserne Rästen für Sulzensormen, Reiffe und mehrere bieser Art Kleinigkeiten. — Ueberhaupt muß auch ber Mangel an weißer Wässche nie fühlsbar seyn.

Bevor ber Chef in die Ruche tritt, muß schon Alles in größter Reinlich feit und Orbnung getroffen werben; bie Tasel mit weißer Bafche bebeckt senn, die Sauce Casserolen nach Orbnung und Angabe bes Chefs. Meffer, reines Papier, Sandtucher, Paffirtucher, Gervictten u. bergl. Alles muß sich

nach ber beftinmten Angabe an feinem Orte befinden. Gep bie Arbeit wenig ober viel, ftets muß es ber Muhe werth gefunden werben, bie ermanschtefte Ordnung zu erhalten.

Der Chef ift verpflichtet die vorkommenben Arbeiten mit einer Art, und genauer Erklarung anzugeben, muß auch bie Bugehor bestimmen und biese richtig zu vertheilen wissen; nicht minder muß er auch bie unteren Ruchen leute zu behandeln verstehen, und felbst burch ein kluges Benehmen sie streng, aber bennoch gutig birigiren.

Jebes Ruchen Individuum muß feine bestimmte ihm zugewiefene Arbeit von Tag zu Tag wiffen; auch muß ein jebes feinen bestimmten Plat und angewiefenen Tifch zur Arbeit haben-

Ich bemerkte in einem nahmhaften Saufe bie Ruche ziemlich eingerichtet; nur aber war ber Uebelftand, bag fich in ber ganzen Ruche ein einziger Tifch befand. Un biefem Tifche wurbe nun Alles gemeinschaftlich gearbeitet; ber Roch, bas Ruchenmädchen, ber Hausknecht, bie Officiers - Rochin zc. Alle beschäftigten sich an jenem kleinen und unbehilflichen Plate.

Bas nut bie fconfte Ruche, wenn unordentlich und unrein in felber gearbeitet wird??!! --

bon dem berhalten eines foch's.

Aus ber Achtung, die wir Andern ertheilen, geht unsere Achtung hervor. Aus dem Benehmen der Menschen leichtet der Grad ihrer Erziehung und Bildung hervor. — Daß Jeber, welcher sich mit der Rochtunst befaßt, gewiß die nie außer Acht zu lassende Sosiichkeit und Achtung für seine herrschaft, (wodurch das Zutrauen berselben und die Schähung eines Roches gewiß sehr gewinnt) besondere Ausmerksamkeit bedarf — ist eine unerläßliche Nothwendigkeit.

Ordnung und Wirthich aft find bie Grundftugen eisnes jeben guten Saufes und wirken auch burch bas Mufter bes Ruchen Geles auf bie übrigen Dienst- Individuen mit besonderem Ginfluß. Um so mehr soll ber Roch nicht nur allein in Besziehung seiner Kenntniffe, als hauptsächlich burch fein moralisches Betragen beispielsweise vorangeben und sich auszelchnen.

Sigensinn, und ber anftedenbe uble Eigennut, Plauberfucht, Anmagung, Eigendunkel; überhaupt gemeiner Stolz, womit sich nur niedrige Menschen wichtig zu machen suchen, alle
biese Laster und unausstehlichen Eigenschaften, wodund viele Individuen ihre Charafterlosigkeit bezeichnen, und Jedermann, besonders ihrer herrschaft zuwider werben, muffen vermieden werben.

Es ergibt fich nicht felten, daß hohe herrschaften von Landstreichern, umhervagirenden Ruchenjungen ze. fo hintergangen, zumal betrogen werben, indem fie durch ihre gutmuthige Leichtglaubigkeit jenen unverschämten Maulbreschern und Unwiffenden felbst die Gelegenheit an die hand geben, ihre Charlatanerien auszuüben, und meist mit Undank belohnt werben.

Siedurch erwächst leiber auch für ben fittlich und gebilbeten Roch ber größte nachtheil, ba es fehr schwer wird bie wohlverdiente Uchtung und bas gerechte Butrauen ber einsichtsvollen herrschaften fich zu erwerben.

Um nun biefen Borurtheilen auszuweichen, und bie befte Meinung ber herrschaften zu gewinnen, foll auch bas Streben eines jeden angehenden Roch's bahin zielen: feine Aufführung, Lebenswandel, durch die Beweife feines Fleifes, Geschicklichefeit, und in besonderer hinsicht bes moralischen Benehmens an den Tag zu legen.

Gewiß wird bann ber in Dienst ftehende gebilbete Berrschaftetoch auf die Auszeichnung ale Menfch und Runftler rechnen tonnen! —

Erfter Abfchnitt.

Bon ben Brühen (Consome's, Reduction, Glace und Aspic).

Ein jebes zum guten Genuß gebrauchende Fleisch muß wie schon in bem Borbericht erwähnt, murbe gelegen seyn. Auch muffen bie bestimmten Fleischartifeln, welche zu Bouillons ober Saucen gehören, zweckmäßig sortirt seyn, damit der Geschmack des angegebenen Gericht, nicht durch einen fremden überstiegen wird; der vormerkende Geschmack muß immer jener seyn, an welchem das Gericht angegeben wird.

Nro. 1.

Die leichte Brube, (Rüchenbenennung Bouillon).

Man nehme zwölf bis sechzehn Pfund Rindsleisch, basselbe wird sauber gewaschen, sodann in einen verzinnten Ressel geslegt und mit sieben bis acht Maß reinem Brunnwaser angefüllt. Rach dem Abschaumen eine halbe Stunde kommen zwei alte Huhner, fünf Pfund Kalbsknochen, fünf gelbe Rüben, sieben bis acht Burzel Petersiel, zwei Zelleri, ein Haipel Kohl, zwei Kohlrüben. etwas Neugewürz, Pfesser, Muskablüh und einige Born. Diese Brühe muß langsam kochen, und der kleinste Auswurf eines Schaums abgenommen werden. Die Brühe muß drei Stunden lang kochen, sodann wird sie durch ein Seichsuch durchgelassen, und bis zu dem weiteren Bedarf ausbewahrt.

Nro. 2.

Die Sühnerbrühe, (Consomé).

Bier alten Sühnern , (nachdem fie flamirt find) , werden bie filets abgenommen , und zum Fasche verwendet; die Bügeln sammt den andern Bestandtheilen ber Suhner kommen in einen weißen Topf oder in ein rein verginntes Casserole , werden mit drei Maß der leichten Brühe angefüllt , abermal sorgsam abgesichaumt, und mit etwas Gewürz und Burzeln dem Geschmack noch nachgeholfen; sobann läßt man es zwei bis drei Stunden

bet einem fcwachen Fener tochen. Rach Berlauf von drei Stunden wird die Bruhe geseiht, und so für den ferneren Gebrauch verwendet. Die Bruhe muß rein und von angenehmen Geschmade seyn.

Nro. 3.

Die fdwarge Brabe, (Jus).

Acht Pfund Rindsteifch auf fingerdide Schnifeln geschnitten, werben in einer Casserole, die mit bunnen Blattchen Speck, Bwiebeln und Burgeln belegt ift, gegeben, mit ein halb Pfund Schneld-Schinken, einige Körner Gewürz, und ein halb Löffel voll fetter Brühe beneht, baun so schnell dampsen zu lassen, bis die Brühe zu einem dichten Saft gesallen ift, bann wird die Casserole von dem statten Feuer hinweg genommen und jemehr der Saft sich sarb, je langsamer und schwächer muß dad Feuer unterhalten sehn. Wenn der Saft braun ift, so wird die Casserole mit einem Schöpflöffel voll kalten Wasser abgeschreckt, sodann mit der leichten Brühe angefüllt und vier bis fünf Stunden langsam getocht.

Nro. 4.

Die falbebraune Bruhe, (Blond de veau).

Diefe Bruhe wird gang ber ichwarzen Bruhe nach behanbelt, nur bag in felbe feine Schneid - Schinken fommen, und biefe von einer lichtbraunen Farbe fepn muß; anstatt bes Rindefleisches werden Ralbfleisch ober huhner genommen; die Suppe wird nach Berlauf breper Stunden durch ein Seihtuch gelaffen, und so bis zum weitern Bedarf aufbewahrt.

Reduction.

Gine jebe Fleischbruhe, welche vor mas immer einen Fleischartifel gezogen, wird auf einem Bindofen bis zum fpinnen bid eingefocht, und so über bas angegebene Gericht gegoffen.

Nro. 5.

Suppen-Belteln, (Glace).

Ses werben vierundzwanzig Pfund Rinbsteisch, einundzwanzig Pfund Kalbsteisch mit reinem Wasser ausgeseht und sorgsam
abgeschaumt. In einer Stunde kommen die benothigenden Burzen, Gewürz, einige haipel Zwiebeln bazu; zugleich werden
auch von dem Kalbsteisch die Beine ausgelöst und mit dem Rindfleisch zugeset; die Fleischtheile bavon, wie auch zwei alte

Indians und zwel Saafen werben in ein Plafont in einer Da. fdinrobre unter öfterem Begießen gebraten , und fobann fammt ben Bratfaft in ben Topf zu ben übrigen Rleifchartifeln gethan, forgiam augebedt, und funf bis feche Ctunben fochen gelaffen. Dach Berlauf von feche Stunden wird Die Brube gefeibt. bas Rett abgenommen und auf einen Bindofen aufgeftellt. Wenn Die Brube ine Ruchen gebracht ift, wird fie unn bem Dreifuß berab gefest und an ein Get bes Windofens ate ftellt , um bie Unreinigfeit beim fleinften Muffleigen abnehmen au tonnen, und fo wird ble Brube forgfam eingefocht. Wenn beinabe icon ber britte Theil eingefocht ift, wird fie abermale burd ein reines Seiftuch in eine fleinere Casserole gelaffen, und fo wieder auf bas Feuer geftellt, ba fich bie Brube icon jum fpinnen ober jum bieflichwerben anfangt, wird bas Reuer in bem Binbofen mit Afchen gebampft , und burch ein immermahrenbes Ruhren fo lang gefocht, bis es wie Spagat bict vom Loffel ablaufe , fodann in einen flachen Dotel gegoffen. Dach. bem fie falt und fest genug gefulgt ift, wird fie berausgenommen, und an einem trodenen Orte aufbewahret. .

Nro. 6.

Die Bleifch : Guld, (Aspic).

Acht Pfund Rinbsteisch, sechs Pfund Ralbsteisch, zwei alte Suhner, ein Ralbstopf, acht Ralbstüße werden ungefähr mit sechs Maß reinem Basser, acht Ralbstüße werden ungefähr mit sechs Maß reinem Basser, ins Kochen gebracht, der Brühe ähnlich klar gekocht, sodann mit einem Pfund Schnittschin-ken, zwei Zwiebeln, zwei gelben Rüben, fünf Burzeln Peterssel, ein Zeleri, vier Lorderblätter, einige Gewürznelsen, Pfesser und Reugewurz belegt, und seit zugedeckt fünf Stunden tochen gelaffen. Nach Berlauf einer Stunde werden auch zwei gebratene Haasen sammt den Saft dazu gethan, und nach Berlauf von fünf Stunden wird die Brühe abgeseist und kalt gestellt, um das Fett genau abnehmen zu können. Sollte sie nicht seit genug suzzen, welches leicht erprobt wird, wenn man hiervon et was aufs Eis stellt, so müßte sie noch auf das Fleisch zurück gegossen werden, und noch eine Stunde einsochen.

Rachdem die Bruhe abgefelht und bas Gett abgenommen ift, wird fie mit ein Glas Madera, bem Saft bon vier bis fünf Limonien, etwas gezupften Bertram, und acht Gierklawmit einer Schnerruthe verpeiticht, und nach und nach bie Brühe baruntergerchtet, fodann auf bas Feuer unter immerwährenbem Ruhren bis fast zum Auftochen gestellt; bann wird sie vom Feuer abgenommen, an eine Erte bes Windosens gestellt, mit einem Dedel zugebert, und oben etwas Gluth barauf ge-

than. Nach Berlauf einer halben Stunde wird ber Deckel hete abgenommen und die Aspie abermal langsam ins Rochen gebracht; so daß sich das Giertsar erbricht und die Unreinigseit gänzlich an sich zieht, die Aspie muß krystallstar werden, danu wird ein Seihtuch über die Füße eines gestürzten Stuhles gebunden, darunter eine Casserole gestellt, und die Aspie behutsam aufgegossen; der erste Durchfluß wird zwar noch einmal aufgegossen, um die Aspie wirdigicht rein zu bekommen. Ueber diese Seishtuch wird ein großer Plasont mit Gluth gelegt um das Erkalten und Sulzen der Aspie während des siltrirens abzuhalten. Die Aspie muß eine lichtbraune Farbe haben, und von einem angenehmen Geschmacke sein.

3meiter Abschnitt.

Bon den Suppen.

Die Mutter aller angegebenen Suppen, welche von was immer einer Art vorkommen, ift stets die Sühner- und die kalbsbraune Brühe; alle übrigen werden von jener behandelt, daher sie anch die größte Genauigkeit und Aufmerksamkeit erfordern.

Nro. 1.

Suppe von Scheerruben mit Brandteig . Rrapfchen.

Ungefahr awolf Scheerruben werben in kleine Blattchen geschnitten, in einem lichtbraunen Carmelaucter gebunftet; wenn bie Ruben weich sind, werben fie mit einer Maß Kalbsbrühe aufgefullt, und mit Salz an Geschmack gehoben. Rach Berlauf einer Stunde wird die Suppe durch ein seines Haarsteb geseihet, und abermals auf das Feuer, einer Ecke des Windofens gestellt, damit das Unreine, das sich noch in der Suppe befindet, auswerfe, und abgenommen werden kann. — Beim Unrichten wird die Suppe über die folgenden Kräpschen, angerichtet.

Bei Bereitung ber Krapfchen wird ein halbes Seitel Milch ins Rochen gebracht, unter dem Rochen werden brei ftarte Rochelbffel Mehl eingerührt, auf einem schwachen Feuer fo lange gerührt, bis der ganze Teig einen sehr festen Kindstoch bildet, und den Mehlgeschmad verliert. Der Teig wird mit sechs Gierbotter und einem Ganzen gestoffen; ein wenig Salz beigemischt, aus dem Mörfer herausgenommen, und sodann auf einer mit Mehl bestaubten Tasel, haselnuß große Rügelchen gerichtet. Bor dem Anrichten werden sie unter einem immerwährendem beuteln, im Schmalz gebacken, und der Suppe beigelegt.

Nro. 2.

Suppe von Golbrüben mit Sirn. Consomé.

Die Suppe wird gleich ber von Scheerruben nach behanbelt, nur flatt ber Scheerruben, werben fo viel Bolbruben in feine Blattchen gefchnitten , in einen lichtbraunen Carmelguetet gebunftet, mit einer Maß Brube angefullt, mit Bucker und Salf an Befchmad gehoben , flar gefocht , gefeihet, und über bas fol-

gende Consome angerichtet.

Bwei Kalbshirn, nachdem fie von allen Mafern in lauwarmen Waffer gereiniget und blanichirt find, werden mit vier Loth Butter auf dem Feuer zu einer Festigkeit abgerührt, sodann wird das hirn mit einem Schöpflöffel voll weißer Sauce (Ubschultt von Caucen Nro. 1.) vermengt, mit Salz, etwas Mussfatbluthe, sechs Gierdottern und zwei ganzen Giern gut verrührt. Sodann durch ein feines Haarsteb durchgestrichen, und in eine mit Butter ausgestrichene Sturz. Casserole gegoffen, eine Stunde lang in Junft, mit oben angebrachter Gluth foschen gelassen. Nachdem das Consomé kalt ift, wird es mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen; in den Topf gelegt, und bie Euppe darüber gegoffen.

Nro. 3.

Suppe (Juliene) mit Reis.

Bwei gelbe Raben, vier Burgen Peterfiel, zwei Belleri, eine Rohlrube, ein Saipel Rohl; werben fein nudelartig gesichnitten, und fodann in einer Cassorole. mit einer fettent Suhnerbrühe gedunftet. Gine Stunde vor bem Aurichten werben bie Rrauter mit einer Maß kalbebraunen Brühe angefüllt, mit Salg und etwas Bucker zu einem angenehmen Geichmad gehoben, und fo in den Topf über ben folgenden Reis angetichtet.

Gin Biertelpfund Reis wird nach mehrmaligen Bafchen in eine angemessene Casserolo gethan, ein Ruß großes Seutchen Butter, sammt einen Saipel Zwiebel, welcher nite einigen Gewürgnelfen besteckt ift, beigelegt; mit einer Suhner-Brühe zwei Finger boch übergossen, zugedeckt, und auf einer warmen Alfche, weich gedämpft. Beim Ahrichten werben bie Korner mittelft einer Gabel leicht zerbeutelt, und in bem Topf gethan.

Nro. 4.

Suppe (santé) mit Schillnoden.

Die Suppe sante wird chen fo gemacht, als die Suppe Juliene, nur bag die Wurzeln in feine Wurfeln geschnitten werden und ftatt dem Reis, Schillnocken fommen. (Abschnitt von Tafche, Nra. 6. erläutert.)

Nro. 5, ..

Suppe (printaniere) mit Suhnernoden.

Bwangig neue gelbe Ruben werben mit bem Chatreus-Meffer olivenartig tournirt, eben is viel Spargefföpfchen, Bumentolit, grune Erbfen, und so viel Profult; alle die Bubeboren werben in Salzwasser jedes für sich blanfchirt, und in Tepf getion; eine gute Brühe wird mit Salz in Geschmack gerichtet, und beim Anrichten auf die Gemife und ben Suhpernocken gegoffen. (Abschnitt von Suhner Bafch Nro. 4. erlautert.)

Nro. 6.

Profitriol-Guppe.

Bon kleinen Kreuzersemmeln wird bie Rinde abgerieben, fobann ausgehöhlt, und in Schmalz gebarten; nachdem fie gebarten sind, werden fie mit geröftetem hirn, welches mit einem Stück Butter, etwas fein geschnittenes Fines-herbes auf bem Feuer geröftet, mit etwas Pleisch-Bechamelle vermengt, gefüllt, die Deschu wieder darauf gerichtet, so, daß das geröfte hirn nicht wieder heraussalle wenn es in die Suppe kommt. Ungefähr nach einer halben Stunde werden die Semmeln in einen lauwarmen Ofen gestellt, und eine klare Euppe von Goldrüben darüber angerichtet. (Die Suppe von Goldrüben Nro. 2. spläutert.)

Nro. 7.

Suppe von Safelnuffen mit gebadenen Erbfen.

Gine halbe Safelnuffe werden in einem lichtbraunen Carmel geröftet, nach einer Weile werden fie mit einer Maß Kalbsbrühe aufgefüllt, mit Salz und etwas Jucker an Geschmack ge hoben, an einer Ecke eines Bijdofens flar gefocht, geseihet abgesettet, und fo beim Anrichten über die folgenden Erpfen angerichtet. Sechs Eperdotter mit vier Rochlöffel voll Mehl, etwas Milch und Salz, wird zu einem fließenden Teig abger rührt, durch einen fleinen Rudelsciher in das heiße Schmalz gelaffen, und schön gelblicht gebacken.

Nro. 8.

Suppe von Raftanien mit Rrapfchen.

Ungefahr breißig Stud Raftanien merben gebraten, bie Schale abgeloft, und fo im Morfer wenig gufammen gestoßen,

. By a distribute or

sobann in einen lichtbraunen Carmel gerbstet, der Suppe von Saselnuffen gleich vollendet; nur das ftatt den Erbsen, Rrapfechen von murben Teig kommen; ein halb Pfund Mehl mit acht Loth Butter werden zusammengerebelt, bann mit vier Eterbottern, etwas Salz, ein Löffel voll Milchrahm, und kalten Buffer, zu einem kesten Strubelteig abgearbeitet, sobann wie ein Mefferruckendick ausgewalgt, mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, in Schmalz gebacken, und der Suppe beigemischt

Nro. 9.

Cuppe von Repphanern mit Eraffeln unb ... Consomé-Banbeln.

Drei Repphühner, werben in Spectblatten eingewichelt, and gebraten. Rachdem fie gebraten finb, werben bie Brufte berabgeloft, und ju einem feinen Safche gefchnitten, bann mit einem Schopfloffel brauner Tunte und einigen Gierbottern vermengt, in fleine Banbeln gefüllt, und in Dunft gefocht; nachbem fie gefocht find, werben fie berausgenommen, von ber Bette abgetrocinet, und in bie Guppe gethan; Die Beripve ber Repphühner fammt ben Gaft, in bem fie gebraten finb, fommen in eine angemeffene Casserole, mit einer Dag tatbebraunen Brube angefüllt, und fo langfam, flar gefocht; fobann wirb Die Suppe burch ein boppelt gelegtes Geihtuch gefeihet, mit Sals in Gefdmad gehoben, und ein halbes Glas Madera beigemifcht. Beim Unrichten wird ein halbes Pfund Truffeln, welche icon fruber in fleine Blattden gefchnitten, mit ein Stud Butter auf einem ftarten Feuer gefdwungen, nach bem fcwingen mit einer Gerviette abgetrodnet, und in ben Topf gethan. Die Guppe muß von befonderem Gefdmade fenn, und eine reine Farbe baben.

Nro. 10.

Suppe von Schildfroten mit Madera und Schillnochen.

Bier Schilbfroten, nachbem bie Fuße abgeschlagen find, werben in ein lauwarmes Baffer eine Zeitlang gelegt, bamit bas Blut sich herauszieht, bann werben sie so lange gelocht bis sich bie grune haut von ihren Schilbten los machen lagt.

— Wenn sie nun ganz rein gepuht find, so kommen sie sammt ihren Schilbern in eine angemessene Casserole; bie Schilbfroten werben bann mit großen Speckblatten, etwas Wurzeln, Bewurz und Salz belegt, und mit einer fetten Suhnerbruhe übergossen, und so laugsam bis zum volligen Weichwerden ge-

bampft. Die Schilbfroten werden bann in zwedmaßigen Studen geschnitten und in ben Suppentopf gelegt. Gben so viel Schillnorden (Abschnitt von Faschen Nro. 6.) werben mit zwei Silberlöffeln brefurt, mit ausgestochenen Truffeln bikarirt, und so in einer weißen Brühe gefocht, und ben Schilbfroten beigelegt. Gine kalbsbraune Brühe wird abgeseicht, mit Salz, ein halbes Glas Madera, und ber Saft von ben Schilbfroten, von welchen bas Fett schon abgenommen ift, beigemischt, und an ber Ecke eines Windysens flar gefocht, und so beim Anrichten über die Schilbfröten, und Schillnorden gegoffen.

Nro. 11.

Suppe & la reine.

Drei Stud gemoftete und abgelegene Subner merben in bide Spedbarten eingewidelt und gebraten. Benn fie falt finb, werben bie Brufte abgelofet, und jur feinen Safche gefconit. teu, bann in einen Morfer gestoffen, mit vier Schopfloffel wei-Ber Sauce (Abschnitt von Saucen Nro. 1.) vermengt, und Durch ein feines Saarfieb gestrichen. Die Abfalle ber Suhner (Grubion) tommen in eine Casserole, und merben mit einer Dag leichten Bruhe angefüllt. Bor bem Unrichten fommt bas purée von ben Subnern in eine augemeffene Casserole, mirb mit jener Brube, wo bie Grubion gefocht worden, welche icon gefeiht und bas Gett abgenommen ift, nach und nach bamit aufgelaffen , auf bem Reuer unter immermabrenbem Rubren beiß gemacht. Bor bem Unrichten wird eine Laison von vier bis funf Gierbottern und einem Studden Butter gemacht, unter immermahrendem Ruhren unter bie Guppe gezogen, und fo über gebadene Gemmel . Croutons angerichtet. Man macht auch Die Laison von gefochten Giern, gieht aber auch oftere burch alte ober abgelegene Gier , bem Berichte einen unangenehmen Gefdmack zu. Diefe Guppe muß einen angenehmen Befdmack und von reiner weißer Farbe fenn,

Nro. 12.

Geftoffene Suppe von Fafanen.

3wei Fasane werben in Speckborten eingewickelt und langsam gebraten. Nachdem sie gebraten find, werden die (Filets)
herabgenommen, zu Hasche zusammen geschnitten, und mit zwei
bis brei Schöpflöffel Espagnolo (Abschnitt von Espagnolo
Nro. 2.) vermengt, und burch ein haarsieb gestrichen. Die übrige Behandlung wird gleich der Suppe a la reine gerichtet,
nur daß biese dann mit einer kalbsbraunen Brühe ausgetaffen,

mit einer Laison aufgezogen, und über gebactene Gemmel-(Croutons) angerichtet. Rach jener Art werden alle behandelt, jo wie bie

Suppe von Reppfihnern mit Crontons, von Battichnepfen, von Bachteln, von Krammetevögeln, von Safelhühnern, von Kriechenten, von Saafen, u. f. w.

Nro. 13.

Goulde von Fafanen mit Reis.

Bwei Fafanen, nachbem fie gebraten find, werben bie (Filets) abgenommen und zu einem andern Bebarfe verwendet; bie Abfalle und Biegeln kommen in eine Casserole, in welcher ichpin früher ein Stud Butter mit zwei Rochloffel Mehl geröftet wurde, werben fodann mit einer Maß kalbebraunen Bruhe anfgelaffen, und an einer Ecte bes Mindofens unter einem im-

mermabrenbem Abichaumen, flar gefocht.

Die Gonle-en unterscheiben sich bloß von ber Art von ben gestoffenen Suppen, weil ba kein Fleisch pures bazu kommt, und sie dunner gehalten werden, als die gestoffenen Suppen, und auch meistens unligirt, und anstatt Croutons, mit Reis ober mit Mehlspeisen gegeben werden. Nachdem sie schon ganzlich rein verkocht ist, wird selbe durch ein seines Hauflich geseiht, das Fett abgenommen, mit Salz an Geschmadte gehoben, und über einen weiß gedüusten Reis angerichtet. (Reis, bei der Suppe Juliene, Nro. 3.) Nach dieser Art werden alle Gouls-en gegeben, so wie die gestossennen Suppen an der vorhergehenden Seite angegeben sind.

Nro. 14.

Goulée von Ralbshirn;

Bwei Ralbshirn werden in sauwarmen Buffer abgehautelt und bann blanschirt. Unter dieser Beit werden zwei Rochlöffel Mehl, mit einem Stucken Butter geroftet, und mit einer Sahnerbrühe abgerührt, die Ralbshirne werden darunter gegeben, und nach und nach mit einer Maß Sahnerbrühe aufgetaffen, sodann an einer Ecke eines Windofens langsam kochen geslassen. Rachdem sie rein und abgefettet ift, wird sie durch ein feines Sied geseiht, mit Salz an Beschmad gehoben, und über eine blanschirte Mehlspeis angerichtet. Die Mehlspeis wird in

Salzwaffer mit einem Studden Butter gelocht, fobann abgefeibt, und in eine Casserole, in zerlaffene Butter gethan. Bei bem Anrichten wird die Mehlipeis mit einer Gabet leicht zerbeutelt, und ber Goules beigemifcht,

Nro. 15.

Goulde von Ralbeteber.

Eine Kalbsleber wird in feine Bidtter gefchnitten, mit einem Stück Butter und etwas fein geschnittenen grunen Peterfiel gedünstet. Rachdem der Saft der Leber fich verlievt, tommen zwei dis drei Rochloffel voll Mehl daran, und abermal auf einen schwachen Roblenfeuer geröftet. Nach dem Röften wird die Leber mit einer Maß kalbsbraunen Brühe aufgelassen, und sodann an einer Ecke eines Windofens, langfam kochen gelassen, um die Unreinigkeir und ben Schaum, welcher sich auswirft, gehorig abnehmen zu können. Die Goules wird dann durch ein feines Paarsieb geseiht; mit Salz an Geschmad gehoben, und aber gebackene marbe Kräpschen angerichtet. (Märbe Teig bei der Suppe von Kastanien Nro. 8.).

Nro. 16.

Goulée von Rrebfen.

Undefahr zwanzig bis breißig große Rrebfen werben in ele ne Casserole, mit einem Stuck Butter, etwas grunen Deterfiel, einigen Rornern Pfeffer, und einem hatben Schopfloffet weißer Brube unter öfterem Mufbeuteln gebampft, und nachdem fie falt geworben, werben bie Schweife und Biegeln ausgeloft, und Die Schale in einem Morfer mit einem Biertelpfund, Butter aufammengeftoffen ; nach bem ftoffen fommen fie in eine Casserole, werben auf einem ichmachen Feuer geröftet, und fobann burch ein Tuch gepreßt; Die Rrebefchale werben abermale mit einer Dag Bruhe aufgefutt und ausgefocht, bann abgefeiht, mit Galg ber Gefchmact gehoben , und immermahrend beig gebalten. Bor bem Unrichten wird Die Rrebebutter mit feche Gierbottern und brei Schopfloffel weißer Cauce burcheinander gemifcht, mit ber Guppe aufgelaffen , auf einem ichwachen Feuer bie jur ganglichen Berbindung aufgezogen, und fo über einen weiß gebunften Reis angerichtet. (Reis bei ber Suppe Juliene Nro. 3.).

Nro. 17.

Purée ven grunen Erbfen mit Croutons.

Eine Salbe grune Erbfen werben in Salzwasser blanschire, bann abgeseiht, und mit einem Stud Butter und grunen Detersiel weich gedunftet, sodann in einem Morfer gestoffen, und burch ein feines Haarsieb gestrichen. Bor bem Anrichten wird bas purche mit einer Maß Subnerbrühe aufgelassen, an einer Ecte eines Windofens. tochen gelassen, bie Unreinigteit fleißig abgenommen, mit Zuder und Salz zu einem guten Geschmack gehoben, und so über die Gemungl- (Croutons) angerketet.

Nro. 18.

Pures von Suppen Rrantern.

Die allgemein bekannten Suppenkrauter werden rein aus geklaubt, und öfters ausgewaschen, auf einem reinen Brette zusawnen geschnitten, und mit einem Stud Butter abgedunftet; dann werden zwei bis drei Schöpflöffel weißer Sauce beiges mischt, und zu einer verbindenden purde eingekocht; das purde wird sodann durch ein seines Haarsieb gestrichen, mit einer Hilbenerbrühe aufgelassen, und so an einer Ecke eines Windosens flar gesocht, mit Salz in Geschmack gehoben und so über gebackene Croutons angerichtet. — Wünfchte man die Suppe dunkelgrun, so wird etwas Spinattopken mit zwei Eierdottern vermengt, und bet dem Anrichten damit ausgezogen.

Nro. 19.

Purée von Canerampfer.

Das purée von Cauerampfer wird eben fo gerichtet ale bas purée von Suppenfrautern; ftatt ben Rrautern, wied fo viel Sauerampfer gebunftet, und bie übrige Behandlung gleich ber Suppe von Rrautern vollenbet.

Nro. 20.

Parée von Parabies apfein:

Swolf bis funfgehn große Parabiedapfel, werben gewaschen, in einer Casserole mit einem Studchen Butter, und welser Bruhe zu einem biden purde eingefocht, bann wird ein ober zwei (nachbem ber Bebarf ber Suppe ift) Schöpflöffel weißer Sauce beigemischt, burch ein feines Saarsieb burchgegestrichen, sobann mit einer weißen Suhnerbruhe aufgelaffen,

mit Buder und Salz bem Gefchmade nachgeholfen, an eine Sche eines Bindofens gestellt, ber Schaum beim fleinsten Aufwurf abgenommen, und nach bem Klartochen, über gebacene Croutons angerichtet.

Nro. 21.

Purée von Golbrüben.

Sechs große Ruben werben in feine Blattchen gefchnitten, mit einem Studchen Butter und Suhnerbrube weich gedampft, fein geftoffen, mit zwei Schöpflöffel voll weißer Tunte vermengt, burch ein feines Sieb gestrichen, mit einer Maß Suhnerbrübe verdunnt, mit Salz und Juder am gehörigen Geschmade gehoben; an einer Ede eines Windofens flar gefocht, und so über gebadene Croutons angerichtet; so auch

bas parés von Scheerrüben, von Steckrüben, von weißen Rüben, von Bellerie,

von gemischten Burgeln und mehr bergl.

gegeben merben.

Nro. 22.

Puree von Raffanien.

Dreisig Raftanien, nachdem sie gebraten, werben von ber Schale geloft, in einem Morfer gestoffen, mit zwei Schöpflöffel von brauner Tunke (Abschnitt von Saucen Nro. 2.) vermengt, sodann heiß gemacht, und durch ein feines Sieb gestrichen. Gine Stunde vor dem Anrichten wird das pures ungefahr mit einer Was Ralbsbrühe verdunt, mit etwas Zucker und Salz an Beschmacke gehoben, an einer Ecke eines Windofens flar gefocht, und so über gebackene Croutons angerichtet, — So auch das pures von Haselnuffen, von Mandeln, und mehr bergl. gegeben werden.

Nro. 23.

Suppe nach neapolitanischer Art mit Maccaroni.

Ein halbes Pfund feine Maccaroni werben in gefalgenem Baffer gefocht, fobann in ein taltes Baffer gegeben, nach bem Austählen auf ein reines Tuch gelegt, abgetrodnet, in gleiche tleine Stude gefchnitten, und fo in eine gerlaffene Butter gethan. Vier Loth Parmefantas wird mit acht Gierbotter ver-

rabrt, mit einer Mag Dahnerbrahe auf bem Feuer mittelft einer Schneeruthe aufgezogen, gefeiht und über die Maccaroni angerichtet. Die Suppe muß gut an Geschmacke und von einer cremartigen Dicke sepn. — So auch die Suppe mit Reis, mit blanschirten Wiener - Mehlipeifen, und bergl. gegeben.

Nro. 24.

Die Suppe nach flammlanbifder Art.

Acht Loth Reis wird nach mehrmaligem waschen mit einer Suhnerbrühe weich gefocht, sodann vier Both Parmefantas beigemischt, und mittelft eines Rochlöffels zu einem Röchel verrührt, durch ein Sieb gestrichen, in eine Casserole gegeben, und bis zum Gebrauche weggestrift. — Bei dem Mrichten wird das purea ungefähr mit einer Maß buhnerbrühe verdünnt; mit einer Laison von vier Gierdotter, und einem Stückden Butter aufgezogen, und wer die Macoaroni, welche in der vorhergehenten Guppe erflärt, angerichtet. — Go auch die Suppe mit Reis, mit Wiener-Mehlpeisen, und mehr bergl. gegeben wird.

Dritter Abschnitt.

Bon den Saucen, Faschen und Preffen.

Nro. 1.

Beige Cauce, (Rlane).

Bon brei alten Buhnern werben bie (Fileta) berausgefchnitten (und zu einer Gafche verwendet), die Biegel fammt ben andern Beftandtheilen werden mit funf Pfund Ralbfleifc' in einem irbenen Topf ober einer rein verginnten Casserale. mit Burgeln, Gewurg, und brei Dag reinen Brunnenmaffer aufgestellt, forgfam abgeschaumt, und brei bis vier Stunden toden gelaffen. Rach Betlauf breier Stunden wird Die Brabe (Consome) burch ein Tuch gefeiht, bas Bett abgenommen, und auf einen beißen Ort gestellt. Unter biefer Beit merben in einer Casserole acht Loth Butter, mit funf bis feche Rochloffel voll Des feinften Debles , über einen febr fcmachen Feuer gerb. ftet; bas Roften aber muß nicht bis gur Ginbrenn ben Befchmad annehmen, fonbern bas Debl muß nur, mit ber Butter burch. aus beiß werben, bann werben zwei Goopfloffel Consomé baran gegoffen, unter einem gewaltigen Rubren gu einem feinen Rochel gebracht, und fo nach und nach mit bem Consome, bis es wie Spagatbiet vom Boffel ablaufe, aufgelaffen. Die Squce wird bann unter einem immermahrenden Rubren ins Rochen gebracht, vom Dreifuß hetabgenommen, an eine Ede bes Bindofens gestellt , und langfam tochen gelaffen. Der Schaum, welcher fich an einer Geite fammelt, wird mahrend bes Rochens fleißig abgenommen, fo bis fle ungefahr gur Salfte eingefocht ift, bann burch ein reined Seihtuch in einen weiß glacirten Topf gebreft, mit einem Edbopfloffel fo lange aufgezogen, bis fie gang. lich ausfühlt, und fo jum weiteren Bebarfe aufbemahrt.

Nro. 2.

Braune Sauce, (Espagnole):

Acht Pfund Rindfleifch, vier Pfund Ralbfleifch, ein altes buhn, ein Pfund Coneib. Schinken, werden nebit Burgeln,

Bemurz, Speck, zwei Lorbeerblattern in einer Casserole eingerichtet, mit einem halben Schöpflöffel fetter Brühe genäßt, und (wie im ersten Abschnitt Nro. 3. die Jus ersautert) braun gedämpst, mit vier Maß kaltem Waffer aufgegoffen, und funf Stunden sang kochen gelassen. Nach dem Klarkochen wied die Brühe abgeseiht, das Fett abgenommen, und an eine Ecke eines Bindosens gestellt. — Unter dieser Zeit werden drei viertel Pfund Butter mit sechs Kochlöffel Mehl geröftet, und mit der heißen Brühe nach und nach aufgelassen, im Uebrigen der weißen gleich vollendet.

Nro. 3.

Das Fleisch, (Bechamelle).

In einer reinen Casserole werben vier bis funf Pfund Ralbfleifch nebit einem alten Dubn , ein Pfund Schneid . Schinfen und Burgeln auf fleine Stude gufammen gefchnitten, mit Reugemurg, Pfeffer, und amei Borbeerblattern einaerichtet. mit einem Schöpflöffel Suhnerbruhe genaßt, und weich gedampft. Rachbem bas fleifch gebampft ift, wird es mit einer Dag Dbers aufgegoffen, und eine halbe Stunde bamit tochen gelaffen. Rach Berlauf einer halben Stunde wird bas Obers gefeiht und falt gestellt. Rach bem Mudfahlen werben vier Both Butter mit brei Efilbffel Mehl verrührt, mit bem Obere nach und nach verbunnt , auf bas Reuer gefteft, und unter immermabrenben Rub. ren faft bis gur Salfte eingefocht. Das Bange muß fcnell vor fich geben, um bie Beife ber Bechamelle zu erhalten. Die Bechamelle wird bann burch ein Saartuch gepregt und fogleich an allen ben bavon bestimmten Berichten gegeben, jugebedt, und . bis jum Gebrauche warm gestellt. - Die Bechamelle ift eine Der angenehmften Gaucen, nur erforbert fie viel Aufmertfamteit und ein öfteres Dachen.

Nro. 4.

Sühnerfafc.

Bon brei abgelegenen Suhnern werben bie Bruftchen (Filets) abgenommen, bie Saut los gelofet, und auf einem reinen Schneidbrett fein zusammen geschnitten. Bon brei Semmeln wird bie Rinde abgerieben, in Blatteln geschnitten und in Milch eingeweicht. Nach dem Berweichen werden sie leicht ausgedrückt, in eine Casserolle mit zwolf Loth Butter und zwei ganzen Giern gethan, auf das Feuer gestellt, und so lang gerührt, bis sich der ganze Teig von der Casserole fost, sodann auf ein Teller geschüttet, auseinander gestrichen, und falt gestellt. Nach dem

Unstählen wird bas Fleisch sammt ben Semmeltelg, Safz und acht Gierdottern gestoffen, burch ein Sieb gestrichen, in eine weiße Schale gegeben, mit Speckplatten bedeckt, und bis jum Gebrauche an einem kalten Orte ausbewahrt.

Nro. 5.

Ralbefaide mit Mart.

Ungefahr von vier Pfund reinem und abgelegenem Fleifthe vom Schlegel und ein halb Pfund Mart, wird zusammengeschnitten, geftoffen, mit einem Semmelteig von zwei Semmeln, wie ichon ber Semmelteig in der vorhergehenden Fafche erläutert, nebft acht Gierbottern dem gehörigen Salz vermengt, durch ein Sieb geftrichen, und bis zum fernern Gebrauche kalt geftellt.

Nro. 6.

Schillfafche.

Ungefahr von einem funf Pfund ichweren Schiff wird bas reine Fleisch abgelöfet, von ben Gratten gereiniget, und fein geschnitten, von zwei in Milch geweichtn Semmeln, mit acht Both Butter und zwei gangen Siern, wied ein sefter Semmelteig gemacht, unter bem Schilfleische mit vier Gierdottern und Salz geftossen, burch ein feines Papiersieb gestrichen, mit Spectplaten zugebeckt, und zum ferneren Gebranche ausbewahrt. — So auch die Raiche von Kasanen,

von Repphühnern, von Safelhühnern, von Wachteln, und mehr bergleichen gerich-

tet merben.

Nro. 7.

Cratin-Safde von Repphahnern.

Drei Repphilner, nachbem fie flammirt und breffirt find, werben in einer braunen Preffe weich gedampft. Nachbem fie schon weich sind, werben die (Filets) abgenommen und zu einem feinen hasche geschnitten. Unter dieser Zeit wird von zwei Semmeln die Rinde abgerieben, in Blättchen zusammen geschitten und in Schmalz gebacken; die Presse von den Repphilhnern wird mit zwei Schöpflöffet Kalbsbrühe aufgegoffen, dunch ein Seihtuch gesaffen, das hett abgenommen, über die gebacken Semmel gegoffen, und bsters durcheinander gebeutelt, damit sich die gange Semmel erweicht. Wenn sich die Semmel erweicht

hat, wird bas gefchnittene Fleisch fammt ben Gemmeln und feche Gierbottern fein gestoffen, bann burch ein feines Gieb geftrichen, und so jum weiteren Bebarfe aufbewahrt.

Nro. 8.

Safde von Bandleber.

Bwei Gansleber werben mit einigen Gewurznelfen bestedt, sobann in eine Casserole mit Speck, Bwiebeln und Lorbeerblattern eingerichtet, gesalzen, mit einer setten Duhnerbrahe übergoffen und mit oben angebrachter Gluth gedampst. Rach bem Austablen, werben sie gestoffen, und in eine Casserole gethant. Die Presse von ben Lebern wird mit zwei Schöpslöffel brauner Bruhe aufgefüllt, ausgesocht, geseiht, das Fett abgenommen, und über zwei in Schmalz gebartenen Semmeln gegosen, wenn die Semmeln erweicht sind, werben sie mit ben Lebern, Salz und acht Gierbottern vermengt, gestossen, burch ein Sieb gestrichen, und zum ferneren Gebrauche ausbewahrt.

Nro. 9.

Cratin- Safde von Traffeln.

Ein halbes Pfund Truffeln, nachdem fie in mehreren Baffern gewaschen und geschält find, werben in feine Blätten geschnitten, mit acht Both Butter, zwei Lorbeerblättern auf einem gahen Feuer funf Minuten lang geschwungen. und auf bie Seite gestellt. Rach dem Erkalten werden selbe mit einem Semmelteig (wie bei ber Suhnerfasch erläutert), mit vier Eglöffel voll gedämpster, und paffirter Gansleber, vier Loth rapitent Speck, ein Eglöffel voll Finen-horben und dem gehörigen Salz vermengt, durch ein seines Sieb gestrichen, und bis zum sert iteren Bebrauche an einen kalten Ort gestellt.

Nro. 10.

Cratin- Sofde von Champignons.

Ungefahr fünfzehn große Champignons, nachdem fie gei waschen fint, werden mit einem Saipel Zwiebel, einer Sand voll gruner Beterstele, zwei Lorbeerblattern und ber Schale einer Limonie zusammen geschnitten, sobann mit acht Loth Butter in einer Schwungs Casserolo geröstet; mit einem Schöpflöffel brauner Tunte vermengt, und unter immerwährenbem Ruhren bid eingefocht; sodann auf eine Schüffel gegoffen, und weggeistelt. Nach bem Erfalten werden selbe mit einer gedämpften Bansleber, zwei Loth rapirten Spect, sechs Geebottern, und

bem gehörigen Salz vermengt, gefloffen, burch ein feines Sieb gestrichen, und bis zum ferneren Bebrauche aufbewahrt.

Nro. 11.

Cratin-Fafche von Garbellen.

Gin halbes Pfund rein gewaschene und von ben Gretten getofte Sarbellen werben mit acht Loch Butter und bem Semmelteig von einer Semmel, zwei Egloffel voll paffirte Gansleber,
zwei Egloffel voll Fines - herbes, zwei Loth rapirten Spect
und sechs Gierbottern vermengt, gestoffen, burch ein Sieb geftrichen, und so bis zum ferneren Gebrauche ausbewahret.

Nro. 12.

Fafche von Rrebfen.

Dreißig Rrebsen, nachdem sie gefocht find, werden bie Scheeren sammt ben Schweischen ausgeloft, die Schaale wird mit zwolf Loth Butter gestoffen, in einer Casserole geröftet und durchgepreft. Acht gesochte Gierbotter werden mit dem ausgelösten Krebsseisiehen, mit dem Semmelteig einer Semmel, sechs Gierbottern, dem gehörigen Salz und mit der falten Rrebsbutter vermengt, gestoffen, durch ein feines haarsieb gestrichen, und so zu dem ferneren Bebrauche ausbewahrt.

Die Faiche von Truffeln und Champignons zeichnen fich ftets als Meisterwerke aus; nur fordern fie einen aufmerklamen Fleiß, und eine geubte hand. Durch bas oftere Machen muffen fie jo gelingen, bag man fie mittelft einer Fullfprite in allen

möglichen Formen breffiren fann.

Nro. 13.

Von ben Pressen.

Die weiße Preffe.

Die Preffe ift ein wichtiges Erforberniß ju jedem gnten Gerichte, benn nur durch ihre gute Bubereitung entfteht auch nur das gute Berichte. Bwei Sauchen, zwiebeln, eine gelbe Rube, zwei Burzeln Peterfiel und ein Ropf Belleri werden in Blattchen geschnitten, mit zwei Borbecrblattern, einigen Gewürz-nelfen, Reugewurz und Pfeffer, nebst einer Unterlage aus Spectplatten, und einem halben Pfund Schneid-Schinken in eine angemeffene Casserole eingerichtet, mit einem Schöpflöffel voll setter Brühe ben Saft einer halben Limonie genäßt, und bas zum dämpfen Bestimmte darein gegeben, mit Spectplatten

belegt, mit einem paffenben Dedel zugebeite, und bei bem Bebrauche langfam gebampft.

Nro. 14.

Die braune Preffe.

Bier Pfund Zapfenfielich nebst zwei Pfund Kalbsteisch und ein halbes Pfund Schneid. Schinken werden in fingerdiede Schnischen zusammen geschnitten, in eine Casserole welche mit Speckplatten gefüttert, mit Burzeln und Gewürz belegt, gegeben, mit einem halben Schöpflöffel voll fetter Brühe genäßt und braun gedämpft. Nach dem dämpfen wird jene mit zwei Schöpflöffel voll Brühe angefüllt, und ungefähr eine Stunde kochen gelaffen. Bei dem Gebrauche wird der bestimmte Artifel hinein gelegt, mit Speckplatten belegt, mit bem passenden Deckel zugedeckt und langsam gedämpft.

Nro. 15.

Die Bereitung ber Sahnentamme.

Bon ben Sahnenkammen werden oben die kleinen Spischen abgeschnitten, sodannt das Blut, so viel als möglich mit dem Daumen ausgedrüdt; die Sahnenkamme werden sodann in einer Ecke eines Serviets zusammen genommen, und in ein siedendes Wasser getaucht, sodann wird ihnen die gese haut mit Salz abgerieben, und so öfters in ein lanwarmes Wasser gelegt. — Nachdem sie sichon weiß geworden, werden sie mit einer setten Brühe, und den Saft einer Limonie übergossen, mit Speckbarten zugedeckt und weich gekocht.

Nro. 16.

Die Bereitung ber Champignons.

Ungefahr auf awblf Stud werben vier loth Butter, von einer Limonke ber Saft, und einige Tropfen Baffer aufgefocht; bie Champignons werden gewaschen, die Stingeln abgeschritten, und sodann mit einem scharfen Mester abgedreht, welches eine kleine lebung ersorbert. Das Messer in der rechten hand gehalten, und mit der linken wird der Champignon unter dem Messer gedreht. Das Ganze muß zum Zwecke haben: daß an der Champignon kein Schnitt geschen, und das der Champignon wie gedrechselt aussehe, welches man in der Küchenregel tourniren nennt. — Wenn der Champignon gedrecht ift, kommt er dann gleich in die zerlassene Butter und wird öfters ausgechwungen, damit er von der Lust nicht schwarz werde; und da

ichon alle gebreht, werden fie einige Minuten gefocht, und in eine weiße Schaale geleert; mit Papier zugebeckt, und zum ferneren Gebrauche' an einem kalten Orte aufbewahret.

Nro. 17.

Bereitung ber Fines-herbes.

Die Schalen von ben Champignons werben mit einem Saupchen Zwiebel, einer Sandvoll grunen Peterfiele, bie Schaele von einer Limonie auf einem reinen Brette geschuitten, bann mit acht Loth Butter in einer Casserole fo lange geröftet, bie fich ber gange Saft verloren hat, bann burch ein Sieb gestrichen und fo jum ferneren Gebrauche verwendet.

Nro. 18.

Bereitung ber Carbellenbutter.

Acht Coth Sardellen werben rein gewaschen, von ben Graten gereiniget, bann mit acht Loth Butter, etwas fein gefonitene Petersiel, ben Saft einer Limonie gestoffen, burch ein feines Sieb gestrichen, und so zum weiteren Bedarfe aufbewahret.

Nro. 19.

Ravigot-Rrautden.

Bier Efloffel voll Bertramblatter, die Salfte fo viel grune Peterfiele, und fo viel Korbelfraut werden ein jedes für fich
im gesalzenen Baffer zwei Secunden lang gefocht, fodann abgeseiht, mit einem eigroßen Stücken frifche Butter abgerührt,
durch ein feines Sieb gestrichen, und zum ferneren Gebrauche
aufbewahret.

Vierter Abschnitt.

Bon ben Hors-d'oeuvres.

Die auf Tellern ober auf Schuffelden fleine breffirte Berichte behaupten ihre Erscheinung nur als Reizgerichte; so wie:

Nro. 1.

Vols-au-vent- Pastetten mit Ragout-Salpicon.

Da biefes Bert nur blog fur Runftverftanbige vom Fache verfaßt ift, fo wird auch nicht erfordert, bag viele unnothige ins Gingelne gehende Rleinigfeiten erflart werben. Bon einem Pfund Butter, einem Pfund Mehl, Galz und faltem Baffer wird ein Butterteig gemacht, wenn er ichon bas lette Dal gewalft ift, wird er ungefahr einen Fingerbict ausgewalzt, mit einem runden Ausstecher in Blattchen ausgestochen; Die Mitte von jenen Blattchen wird mit einem gang fleinen eingeschnitten, bann gang leicht bestrichen , und in einen mittelheißen Dfen gebaden. Benn bie Paftettchen beraustommen, werben fie gleich ausgehöhlt, um fur bas Salpicon mehr Raum ju gewinnen. Das fulgende Salpicon, vier Poularden, nachbem fie in eis ner Preffe gefocht, werben bie Bruftden abgenommen, und in fleine Burfeln zerfchnitten, fo auch fo viel gefochte Champignons, fo viel in Burfel geschnittene Subner : Fasche, fo viel Sahnen. famme, und in eine Casserole gegeben. Bwei Schopfloffel weiße Tunte wird mit einer Laison von vier Gierbottern, Galg, bem Saft einer halben Limonie, einem Studden Butter unter immerwahrendem Ruhren bis fait zum Muffochen aufgezogen, fo-Dann auf bas Salpicon gepregt; leicht burcheinander gefchwungen, und bis zum Gebrauche in bie Baimarie gestellt. - Beim Unrichten werden Die Paftettchen bamit gefüllt, auf einem gierlich gelegten Serviette aufbreffirt, und fo aufgetischt. (Tab. I. Fig. 7.) So auch bie

Tab. 1.



e mit Zungen.



Pastetchen.



nischer Salat.



chen à la russ.

Nro. 2.

Vols-au-vent-Pastetten mit Ragout-Montglas.

Bwei gebratene Repphühner-Brufte, in Burfeln gefchilten, fo viel gedünstete Gansleber, fo viel in Wein gefochte Truffeln, und so viel gefochte Champignons werden in eine Sauce-Casserole gethan. Bwei Schöpflöffel brauner Tunke (Abschmitt von ben Saucen Kro. 2.) wird mit einem halben Glas Madera Sec auf ein Feuer gestellt, mit etwas Zuder und bem Saft einer Limonie vermengt; zur halfte eingekocht, und so über bas Ragout gepreßt. Beim Antlichten werden die Pastettechen tamit gefüllt, und wie die Borhergehenden aufdressirt.

Nro. 3.

Vols-au-vent-Paftetten mit Blanquet von Rapaun.

Die Bruft eines gebratenen Rapauns wird abgeloft, bann nber quer in fleine Blattchen geschnitten, mit ber Flache bes Meffers ein wenig auseinander geprackt, in gleiche kleine Berzsformen zugeschnitten, in eine Casserolo gegeben und bas in gutem Weschmacke versetze Fleisch Bechamelle (Abschnitt von Saucen Nro. 3.) darüber gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten werden die Pastettchen damit gefüllt, und wie die Borhergehenden auf einer zierlich gelegten Serviette ausdrefsirt.

Nro. 4.

Vols-au-vent-Pastetten mit Ragout von Rrebsen.

Bon breißig Krebsen werben bie Schweischen und Scheeren ausgelöft, in Burfel gerschuitten, und in ein Sauce-Casserole gegeben, wie auch eben so viel in Burfel geschnittene Champignons beigelegt werben. Ein Schöpfioffel weißer Sauce wird mit vier Gierbottern und zwei Loth Krebsbutter unter immerwährendem Rühren fast bis zum Kochen ausgezogen, über das Salpicon gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten werden die Pastetchen damit gefüllt und wie die Borhergehenden aufdreisstrt.

Nro. 5.

Vols-au-vent-Pastetthen mit Puré von Kasan

Die Bruft eines gebratenen Fafan wird abgeloft, fein zerichnitten, mit einem Schöpflöffel Bechamelle vermengt, geftoffen, fobann burchaus heiß gemacht, burch ein Sieb gestrichen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Unrichten werben bie Pastettchen bamit gefüllt und wie die Borhergehenden
aufbreffirt.

Nro. 6.

Vols-au-vent-Paftetten mit Pure von Safen.

Bon einem gebratenen hafen wird bas reine Fleisch abgeibit, fein zerschnitten , mit einem Schöpflöffel brauner Tuns te vermengt , gestoffen , burchaus heiß gemacht , burch ein feines Sieb gestrichen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Unrichten werden bie Pasiettchen bamit gefüllt und bem Borhergehenden gleich aufbreffirt.

Nro. 7.

Paftetten à la Russ mit Blanquet von Sühnchen.

Der oberwähnte Butterteig (f. vierten Abichnitt von ben Hors d'oeuvres Nro. 1.) wird halben Fingerdid ausgewalft, mit einer Blanquete, welche mit einem Schöpflöffel Bechamele vermengt ift, in nußgroße Haufchen zwei Finger breit auseinander darauf gelegt; mit Giern bestrichen und die andere Salfte des Teiges darüber geschlagen. Mit einem mittelgroßen Ausstrecher in halben. Monbschein ausgestochen; mit zerschlagennen Siern leicht bestrichen, und kurz vor dem Anrichten schon gelblicht gebacken. Beim Aurichten werden sie auf einer zierlich gelegten Serviette aufbressirt und so aufgetischt. — (Tab. I. Fig. 8.)

Nro. 8.

Paftetten à la russ, mit Puré von Rapann.

Die Bruft eines gebratenen Rapaun wird fein zerschnitten, mit einem halben Schopflöffel voll weißer Tunfe vermengt, bann mit einer Laison von vier Gierbottern und bem Saft einer halben Limonic fast bis zum Rochen aufgezogen, fobann burch ein scines Sieb gestrichen, kalt gestellt und nach bem Auskühlen ben Borbergebenden gleich vollendet. Kurz vor dem Anrichten werden sie gebacken, und so auf einem zierlich gelegten Servierte aufdressirt.

So auch die Pastettchen mit Ragout - Montglas, Ragout von Krebsen, Ragout - Salpicon, Ragout von Hahnenkämmen, Ragout von Wildprät . und

mehr bergleichen gegeben.

Nro. 9.

Dariol-Paftettchen mit Blanquet von Indian.

Ungefähr brei Finger hohe Pastetten : Wandeln werden mit einem Messerrücken dicken Butterteig gesättert, mit trockenen Erbsen angefüllt, und schön semmelsarb gebacken, so auch mit einem so großen runden Ausstecher, eben so viel Decklein ausgestochen, werden auf ein Blech gelegt, mit zerschlagenen Eiern leicht bestrichen, und gelblicht gebacken. Die Brust eines gebratenen Indian, wird zu einem seinen Blanquete geschnitzen, mit einem Schöpssöffest Bechamelle sammt dem gehörigen Salz vermengt, bis zum Gedrauche warm gestellt. Die Pastettechen werden sodann von den Erbsen gereinigt, beim Anrichten mit der Blanquete gesüllt, zierlich austressist, und auf ein jedes Pastettchen ein Decklein gesehr. (Tab. II. Fig. 44.)

So auch bie Pastettchen mit Ragout - Montglas, Ragout - Salpicon,

Ragout von Ganslebern, Ragout von Krebsen, Ragout von Kapauner, Ragout von Austern und Halpnenkammen.

Ragout von Fafanen, und mehr bergleichen gegeben. Den Unterfchied biethet nur bas Ra-

Nro. 10.

Risolen mit Ragout Salpicon.

Ein von ben Paftetten erübrigter Butterteig, wird Mefferrückendick ausgewalft, und mit uußgroße Säufchen von bem Salpicon zwei Fingerbreit auseinander belegt; die andere Sälfte barüber geschlagen, mit einem mittelrunden Ausstecher in halb Mondschein ausgestochen; mit zerschlagenen Ciern bestrichen, mit fein geriebenen Semmeln bestreut, auf ein Blech gereihet, und turz vor dem Anrichten schon gelblicht gebacken. Rach dem Baschen werden sie auf einem zierlich gelegten Serviette aufdreffirt, und so aufgetischt. So auch

bie Risolen mit Ragout-Montglas, Ragout von Rrebsen,

Ragout von Fafanen, und mehr ber-

gleichen gegeben.

Nro. 11.

Dreffirte Paftettchen mit Ragout-Montglas.

Drei Biertelpfund Mehl, mit einem halben Pfund Butter, mirb auf einem reinem Rubelbrett burcheinanber gemengt : bann werben acht gefochte Gierbotter burch ein Gieb geftrichen, und Darunter gearbeitet, ber Teig wird mit Galg, einigen Loffeln Rahm, und feche Gierbottern ju einem feften Teig gefnettet, und eine Beitlang an einen falten Ort gelegt. Der - Teig wirb fobann einen halben Ringerbic ausgewalft, Die runden Blattden bavon ausgestochen, und bavon ungefahr brei Ringerhobe Paftettehen breffirt, rein gezwickt, mit Butter beftrichenem Dapier überbunden, mit trochnen Erbfen angefüllt, und fo gebaden. Bon felben Teig werden auch fleine Blattden mit einem mittelrunden Musftecher ausgestochen, zierlich gezwicht, mit gerfclagenen Giern bestrichen, und gelblicht gebarten. Beim Unrichten werben bie Erbfen berausgenommen, bas Ragout barein angerichtet, mit einer Glace übergoffen, Die Dedelchen barauf gestellt, und auf einer zierlich gelegten Gerviette aufbreffirt. (Tab. II. Fig. 12.)

So auch die Pastettchen mit Ragout - Salpicon,
Ragout von Kalbsohren,
Salmi von Krammetsvögeln,
purse von Haselshühnern,
purse von Revnhühnern, und

mehr bergleichen gegeben.

Nro. 12.

Frankfurter. Pastettchen mit Salmi von Rrammetsvögeln.

Bon einem halben Pfund Butter, einem halben Pfund Mehl, wird eben fo ein Teig angemacht, als wie bei ben brefefirten Pastettchen; ber Teig wird einen starfen Mefferruckendick ausgewalft; fodann mit einem großen runden Ausstecher ausgestochen. Zwei Rollen in ber Dicke und Lange als gewöhnlich

bei ben Meinen Gullfprigen ber Taucher ift, über jene merben Die Blattchen über gebogen, mittelft bes Daumens zu gleichen Rormen geglattet, rund abgeschnitten, zierlich gezwickt , und in einer fleinen Casserole im heißen Schmalz gebacten. 3molf Rrammetevogeln werben nach bem reinen Abfebern flammirt, breffirt, und in einer braunen Preffe, (Abidnitt von Preffen Nro. 14.) gebampft. Rach bem Mustuhlen werben bie Bruftden abgeloft; Die Berippe leicht geftoffen, in eine Casserole dethan, mit zwei Schopfloffel brauner Tunte vermengt, an einer Ede eines Windofens flar gefocht; fobann burchgepreßt, und gur Balfte unter einem immermabrenbem Rubren eingefocht. Die Bruftden werben nubelartig gufammen gefchnitten, und unter Die Tunte gemengt. Die gurudbehaltenen Ropfchen ber Rrammetevogeln in zerichlagenen Giern getunft, mit fein geriebenen Gemmeln aufgelegt, und im Schmalze gelblicht gebaden. Beim Unrichten werden bie Paftettchen mit bem Salmi gefüllt ; mit Glace übergoffen, auf einem jeben Daftettden ein Ropfden geftellt , und fo auf einer gierlich gelegten Gerviette aufbreffirt.

Nro. 13.

Genuefer : Paftettchen mit Ragout-Salpicon.

Bon einem halben Pfund Butter, fo viel Mehl, vier Sierbottern, zwei Löffel Mildrahm, Salz, und kalten Baffer, wird der Teig einem Strudelteig ahnlich, fest geknettet, dann Mefferruckendick aufgewalkt, und in runden Blattern ausges stochen; das Ragout wird ungefahr in Hafelnuß großen Haufen, in die Mitte des Blattchens gelegt, mit einem andern bedeckt; die Blatter werden dann zusammengedrückt, und mittelst des Daumens, daran ein Kranz gezwickt. Beim Unrichten werden sie im Schmalz gebacken, und auf einer zierlich gelegten Serviette aufbressirt.

Das Gericht ift wohl einfach , - boch erforbert ber Rrang ein ofteres Machen.

Nro. 14.

Risolen mit Ragout von Gansleber.

Der Teig wird gang ben Genueser Pastettden gleich gerichtet, so auch bad Ragout von Ganslebern; bie Risolen werben mit Gier und geriebenen Semmeln aufgelegt, in Schmalz gebaden und so angerichtet.

Nro. 15.

Reis : Paftetten mit Ragout von Rrebfen.

Gin balb Pfund Reis, wird, nachbem er gewaschen, mit einem Saupchen Bwiebel, welcher mit Bewurznelfen bestect ift, belegt ; bann mit einer guten Suhnerbrube, und vier Loth Butter zwei Ringer boch übergoffen, und auf bas Reuer gefent. Benn er gu fochen anfangt, wirb er gugebedt, auf eine marme Ufche geftellt, und weich gebampft. Rach bem bampfen werben bie Rorner mittelft eines Rochloffels burcheinander gebroden, und fo auf ein Bachblech, brei Finger boch anseinander gestrichen. Der Reis wird fobann mit einem Bergausstecher ausgestochen, in zerichlagenen Giern gefunft, mit geriebenen Gemmeln aufgelegt, und fo vor bem Unrichten in Schmalz gebacten. Rachbem fie gebacten find, werben fie ansgehöhlt, mit bem Ragout von Rrebien gefüllt , und von gebactenen Semmeln, ein Rrangchen barauf breffirt. (Das Ragout von Rrebfen ift bei ben Vols - au - vent - Paftettchen Nro. 4. erlautert.). Die Paftettchen fann man in verschiedenen Formen geben; Die Bahl ber Formen bleiben bem Runftler frei. (Tab. I. Fig. 4.) Co auch

bie Paftettchen mit Ragout von Truffeln,

von Sahnenfammen, von Ralbegungen, und mebr

bergleichen gegeben.

Nro. 16.

Pastetten von feinen Rubeln mit Ragout-Montglas.

In brei Seitel Obers, werben ungefähr vier Banbe voll fein geschnittene Rubeln, mit einem Stucken Butter, unter einem immerwährenden Ruhren bid eingekocht. Nach einigem Rochen werden sie mit ein wenig Salz vermengt, auf ein Backblech drei Finger hoch auseinander gestrichen, und falt gestellt. Nach dem Ausfühlen werden sie mit einem mittelrunden Ausstecher ausgestochen, in zerschlagenen Giern getunkt, mit sein gerriedenen Semmeln aufgelegt, und auf einem Casserole-Deckel bis zum Gebrauche gereihet. Beim Anrichten werden sie in einem mittelheißen Schmalze gebacken, mit dem Ragout-Montglas, (wie es schon bet den Vols-au-vent-Pastettchen Nro. 2 erklärt wird) gefüllt; mit einer Glace übergossen, und auf einer zierlich gelegten Serviette aufdressirt.

Bemerfung. Jene Paftettchen fo wie auch bie vorhergehenden, werben, bevor fie in bie Giern, getunft, mittelft eis nes scharfen Meffers rund herum eingeschnitten, welches nach dem Backen leicht herausgenommen, und in jene Soblung bas Ragout angerichtet; jedoch durfen sie nicht zu viel ausgehöhlt, indem sie soust von den Ragouts leicht auseinander gedrückt werden fonnten.

Nro. 17.

Semmel : Crouestaden mit Emince von Indian.

Die schon bazu von seinem Mehl angegebenen Semmeln, werden, nachdem sie zwei Tage alt; abgerieben, mit einem scharfen Messer im Bierecke, drei Finger hoch gesaltet eingerschnitten, im Schnalze gelblicht gedacken, ausgehöhlt, und die Blanquet von Indian gerichtet: Das Eminee wird wie das Blanquet von Indian gerichtet; nur das die Brust des Indian, statt in Blättchen, nudelartig geschnitten, mit dem Beehamelle vermengt, die zum Gebrauche warm gestellt wird. Sine Semmel wird in dunne Blättchen geschnitten, davon kleine Mondscheinchen ausgestochen, und im Schmalze gebacken. Beim Ansichten werden die Crouestaden mit der Emines gefüllt; mit einer weißen Tunke leicht übergossen, von den Mondscheinchen ein zierliches Kränzchen darauf dressitzt, und so über ein zierlich gelegtes Serviet angerichtet. (Tab. II. Fig. 13.) So auch

die Crouestaden mit purée von Fasancn,

von Safelhühnern, von Rrammetevogel, mit allen

möglichen Ragouts gegeben.

Nro. 18.

Souflée von Ras.

Ein gewöhnlicher Kindsfoch von zwei Loth Butter, brei Boffel Mehl, ein Seitel Obers, wird auf dem Feuer so lange gerahrt, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Nachdem er schon kalt ift, wird er mit vier Loth gerictenen Parmesankas, etwas Salz, und acht Sierdottern vermengt. Bor bem Anrichten wird der Schnee von der Klar geschlagen, und leicht darunter gemengt. Sodann in Papier-Kapfeln gefüllt, und in einem schwachen Ofen gebacken. Die Zelt der Sousie muß genau berechnet werden, um sie nicht zu fruh zu backen, indem sie gerne zurück fallen, und badurch bas Anschen verlieren. (Tab. II. Fig. 9.).

Nro. 19.

Souflée von Rapaunen.

Bon zwei gebratenen Rapaunen werben bie Brufte abgeloft, geschnitten, geftoffen, und mit zwei Schöpflöffel Bechamelle vermengt, bann burch ein Sieb gestrichen, und mit Salz und etwas Mustatnuß an Geschmad gehoben, mit Giern und Schnee gebunden, und sodann bem Borhergehenben nach vollendet.

Nro. 20.

Souflée von Safen.

Ein abgehautelter Sase wird in zwei Theile geschnitten, und bann in einer braunen Presse (Abschnittvon Pressen Nro. 14.) gedämpft; nachdem er schon kalt geworden, wird das Fleisch abgelöft, und fein geschnitten; die Grubionen werden abermals mit zwei Schöpssofflest Brühe und einem Glas Bordeaux angefüllt, und kochen gelassen; die Brühe, der (Foon) wird dann durch ein Tuch geseiht, das Fett abgenommen, und zu einer Glaes eingesocht. Das Fleisch, nachdem es schon fein geschnitten, wird mit eben so viel gedunften Ganssebern gestoffen, und den ein seines Haarsied gestrichen, die Glace darunter gemengt, mit Sas an Geschmade gehoben, mit acht Eierdottern und Schnes gebunden, und den Borhergehenden nach vollendet.

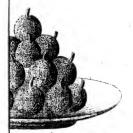
Nro. 21.

Groquetten von Indian mit Bechamellé.

Die Bruft eines gebratenen Indian wird zu einer Blanquet geschitten, zwei Schöpflöffel Bechamelle wird mit vier Gierbottern auf bem Feuer aufgezogen, burchgepreßt, bas Blanquet barunter gemengt, und an einen falten Ort gestellt. Wenn bie Maffe schon erfaltet ist, wird sie auf ein Brett getsan, mit Mehl leicht bestäubt, und bann in Birnformen breffirt. In ber Mitte austatt bes Stingels, wird ein Beinchen gestectt, in zerschlagenen Giern getunft, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und furz vor bem Unrichten in Schmalz gebarten, auf einer zierlich gesegten Serviette aufbressirt, und so aufgetischt. (Tab. II. Fig. 11.).

Bemerfung. Das Baden unterliegt einer großen Aufmertsamteit, benn werben sie zu talt gebaden, fo ift bie Gefahr zu befürchten, bag fie auffpringen, und bag bas Ganze in Schmalz zerfließt, und werben fie zu jah gebaden, fo be-

ТаБ: 2.



n von Ganslebern



sirte Bastetchen



riol Bastetchen

fommen fie von Mußen eine braune Rrufte, und von innen find fie boch falt.

Co auch Die Groquetten von Rayaunern. von Sajethühnern , von gebratenem Ralbsichlegel .

und mehr bergleichen aus weißem Gleifch bestehenben Artifeln. gegeben.

Nro. 22.

Groquetten von Erdäpfein.

Ungefahr acht große Erbapfel, werben nachdem fie gefocht, warm gefchalt, und fogleich burch ein Gieb geftrichen. Gin ach. tel Mag Rahm wird mit einem CBloffel Mehl, feche Gierdot. tern und Cala verrührt, auf bas Feuer geftellt, unter einem immermabrendem Rubren gu einem feften Rochel gerührt, mit ben Erdayfeln vermengt, auf einem Casserole-Dectel auseinanber geftrichen, und falt gestellt. Rach einigem Muefühlen werden aus jener Maffe über einer mit Mehl bestaubten Tafel, ungefahr Finger lange , und Daumen breite Burfichen gemacht , in zerichlagenen Giern getunft, mit fein geriebenen Gemmeln aufgelegt, und bis jum Gebrauche auf ein Gieb gereihet. Beim Unrichten werden fie fcon gelblicht im Edmalze gebaden, über einer zierlich gelegten Gerviette aufbreffirt, mit gebadener Deterfiele bestreut, und fo aufgetifcht.

Nro. 23.

Groquetten von Ganslebern.

Ungefahr brei bie vier gebunftete Gansleber, werben nach bem Musfuhlen in fleine Burfeln gefchnitten, und in eine Casserole gethan, fo auch bie Salfte fo vieler gefochten Doctel. jungen, und bamit vermengt. 3mei Ccoppfloffel Espagnolo werden mit vier Gierdottern , bem Gaft einer halben Limonie, unter immermahrendem Ruhren bis fast gum Rochen aufgezogen, durchgepreßt, mit ben Ganelebern vermengt, und falt geftellt. Rach dem Raltwerden werden aus felber Maffa, über eine mit Mehl bestaubten Tafel Mepfeln ahnliche Groquetten breffitt, in gerichlagenen Giern getunft , mit fein geriebenen Gemmeln aufgelegt , und furg vor bem Unrichten im Schmalze gebacten , auf einer zierlich gelegten Gerviette aufbreffirt ; am Ende eine Sand. voll gruner Peterfiele gebaden, und barauf gelegt. (Tab. II. Fig. 10.).

Co auch bie Groquetten

von Ralbebrige und Truffeln, von Podelzungen und Rrebefchweifden, von Repphühnern und Truffeln, von Hafen und Ganelebern, und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 24.

Boudin à la Richelieu.

Ungefahr von einem funf bis feche Pfund fchwerem Schill, wird bas reine Gleifch von ben Graten geloft, fein gefchnitten, und au einer Gafche gerichtet, (wie 21bichnitt von Fafchen Nro. 6. erlantert). 3wei große, weiße fpanifche Bwiebel, in feinen Burfeln gefchnitten, werden in vier Loth Butter gelblicht geroftet, und nach bem Musfuhlen mit einem Schopfloffel Bechamelle vermengt, unter Die Gafche gerührt, mit Galg und Concausée an gehörigem Befchmade gehoben, und eine Stun-De unter öfterem Busammenrubren ind Gis geftellt. Mus biefer Rafche werben nun über einer mit Mehl bestaubten Tafel, ungefahr Finger lange, und Daumen breite Burftchen gemacht, eis nen Mugenblick gefocht, und nach Dem Abfochen ine falte Baffer gethan : nach bem volligen Erfalten , abgetrochnet , mit elnem Gilberfpiefichen burchgestochen, fo gwar, bag bas Griefe den an beiben Geiten einen Daumen breit vorftebt. Dun werben fie in vier Gierbottern, Die mit acht Both gerlaffenen Butter, melde au einer Tunte abgerührt find, eingetunft, mit fein geriebenen Cemmeln aufgelegt, und über einen Roft, ber mit eis nem Bogen mit Butter bestrichenen Papier belegt ift, gethan; an allen Geiten gelblicht gebraten, und fo beim Unrichten auf riner zierlich gelegten Gerviette aufbreffirt, - und aufgetifcht.

Nro. 25.

Ateletten von Rapaunern.

Die Ateletten sind Produkte ber neueren Composition, an welchen sich ber Runftleiß stets auszeichnen kann. Bon zwei Kapaunern werden die Brufte, nachdem sie gebraten, herabgenommen, in dunne Filets geschutten, dann mit einem Ausstecher, welcher ungefähr wie ein Groschenstud groß ift, ausgestochen; eben so viel gekochte Champignons, so viel Suhnerfalde und Hahnenkamme. Nachdem die Bestandtheile alle hergerichtet, werden auch zugleich ungefähr zwölf hölzerne Speile in der Länge und Olde einer Spicknadel ähnlich geschnitten; zwei Schöpflöffel Sauce wird mit vier Gierdottern, und bem Saft

Digital by Googl

einer halben Limonie, bis fast zum Rochen, aufgezogen, und in eine Casserole geprest. Dierauf wird ein Blattchen von der Rapannerbruft an die Spellchen gesteckt, mit der Auflegtunke überstrichen, dann wieder ein Blattchen von gekochter Fasche, auch überstrichen; wieder ein gekochter Hahnenkamm, und so, bis sie ungefahr vier Finger hoch aufgefaßt sind; sie werden dann anch leicht von Außen mit der Aunke überstrichen, in zerzschlageuen Gern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und karz vor dem Anrichten in heißem Schmalze gebarten. Die hölzernen Speilchen werden herausgezogen, und statt ihrer, die filbernen barein gesteckt; auf einer zierlich gelegten Serviette ausbressfirt, und so aufgetischt.

So auch bie Ateletten

von Indian, von Kalbeschlegel, von Kalbebrigen und Pöckelzungen, von Ganslebern und Trüffeln, von Repphühnern und Hühmerfasche, und

mehr bergleichen gegeben.

Die Bahl ber Busammensehung ber mehreren Bestandtheile hangt nur von bem Geschmacke, und ber Berftandigkeit bes Run filers ab.

Nro. 26.

Blutwärfte.

Dier fvanifche Bwiebel murfligt gefchnitten , werben in els nem halben Pfund zerlaffener Fette gelb geroftet, biegu fommen ein halb Pfund fleinwurflig gefchnittene fcone Echweinnierenfette, und eben fo viel Spert, nebft ungefahr ein Geitel in Mild gefochten , und ausgefühlten Grice , mit zwei fein geftoffenen Lorbeerblattern, Gala, Concie ée, und einer Daß. Schweinsblut vermengt, und fo in bie fehr rein geputte, lange ausgemäfferten Bebarme gefüllt. Das Fullen muß jeboch fo gefcheben, bag bie Bedarme nicht gespannt voll werben. Enblich nad bem Unfullen auf fpannlange Sturten unterbunden, im gefalzenen Baffer unter immermabrenber leichter Bewegung gebn Minuten lang abgefocht , nach einigem Abfühlen aus bem Gub gehoben, in reine Tucher eingeschlagen, und an einem falten Orte aufbewahrt. Bei bem Gebrauche werben biefelben auf bem Rofte , ober in einer Schwung : Casserole, mit etwas Butter auf einem fcmachen Feuer abgebraten, und fchichtenweife aufgerichtet. Golde Gerichte burfen jeboch , nur im letten 2lus genblice aufe Feuer fommen, um von ba gleich aufgetischt

werben ju fonnen, benn ihr Befchmack wird burch bie Ralte febr beeintrachtiget.

Nro. 27.

Rapauner. Burfte.

Drei Rapanner, nachbem fie gebraten, und talt geworben, werben bie Brufte abgefoft, au feinen Safche gefchnitten, mit brei Econfloffel Bechamelle, acht Gierbottern, givei Saipchen fvanifden Bwiebeln, welche murfligt gefchnitten', in Butter delblicht geroftet, mit Calg und zwei geftoffenen Lorbeerblattern vermengt, und fo in die rein geputten, lange ausgemafferten Gebarme gefüllt. Das Rullen muß jeboch fo gefcheben , bag bie Gebarme nicht gefpannt , voll werben , intem fie mabrent bes Rochens leicht auffpringen. Gie werben endlich nach bem Un. füllen in frannenlange Studden unterbunden, in gefalzenem Baffer unter immermabrenber leichter Bewegung funf Minuten gefocht, auf ein reines Tuch gelegt, und nach bem Abfühlen an einem falten Ort bis zum Gebrauche aufbewahrt. Beim Gebrauche werben felbe furz vor bem Unrichten auf bem Rofte. ober in einer Schwung . Casserole mit etwas Butter auf einem ichwachen Reuer abgebraten, in einer fleinen borbirten Schuffel fcbichtweise aufgerichtet, mit einer Glace leicht überaoffen, und fo aufgetifcht.

Nro. 28.

Lamme . Cotletten mit Fricase.

Bon brei Lammerudeln (Carée) werben bie Cotletten Fingerdict abgeschnitten, bann leicht mit ber Flache eines farten Meffere audeinander gebrangt , jugefchnitten; bas Bein abge. ichaben, und fo eine Ctunbe mit einigen Rornern Pfeffer, Reugewurg, Gewürznelfen , gruner Peterfiele , ein halbes Saipchen Bwiebel, und einigen GBloffel Tafetohl marinirt. - Das Gewurt fammt ber Deterfiele wird abgeflaubt; Die Cotletten merben bann gefalgen, und in einer Schwung : Casserole zwei Die nuten geschwungen , und bis jum Gebrauche falt gestellt. Drei Coopfloffel weißer Sauce wird unter einem immermabrenbem Rubren zur Salfte eingefocht, fobann mit einer Laison von funf Giern und bem Gaft einer Limonie aufgezogen, und burchgepreßt. Die Cotletten werben fogleich in Die Auflagtunte getunft, auf ein reines Blech gelegt, und an einen falten Ort gestellt. Wenn Die Tunte ichon ausgefühlt ift, werben fie in abgeichlagenen Giern getuntt; mit fein geriebenen Gemmeln aufgelegt, und furg vor bem Unrichten in einem mittelheißen

Schmalz gebaden. Rach bem Baden werden fie auf einem zierlich gelegten Serviette im Kranze laufend, aufdressirt, auf ein jedes Beinchen ein ausgefranztes Papier gestedt; in ihre Mitte eine handvoll gebadene grune Petersiele gethan, und fo aufgetischt. (Tab. 1. Fig. 1.)

Co and Ralbe - Cotletten,

Schopfen - Cotletten, und mehr bergleichen ge-

geben.

Nro. 29.

Doularben mit Fricase.

Drei Poularben, nachdem fie flammirt und breffirt flub, werben in einer Preffe gedämpft und kalt gestellt; nachdem fie kalt geworben, werden fie in zierliche Stude zerschnitten, eine Ausstegtunke wird eben so bereitet als wie jene bei den Lamms-Cotletten erläutert; die Poularben darein getunkt, kalt gestellt, mit abgeschlagenen Giern und geriebenen Semmeln aufgelegt, und in Schmalz gebarken; sodann auf ein zierlich gelegtes Serviett mit gebarkenem Petersiele aufbressirt, und so aufgetischt.

Nro. 30.

Ralbsohren mit Fricase.

Ungefähr awölf Ralbsohren werben halb weich gekocht, in ein kaltes Waffer gelegt; nach dem Auskühlen von allen Sautchen und Mafern gereiniget, in eine angemessene Casserole eingerichtet; mit Speckplatten zugedeckt, und weich gedämpfe. Nachdem sie kalt geworden, werden sie aus ber Presse gehoben, abgetrocknet, und in eine Ausstegtunke getunkt, mit Giern und geriebenen Semmeln aufgelegt, kurz vor dem Aurichten in Schmalz gebacken, auf einer Serviette aufdressirt, und so aufgetischt.

Nro. 31.

Salat von Poularben.

Sechs Poularben, nachdem fie flammirt und breffirt find, werben in einer Preffe gebampft; nachdem fie falt geworben, werben die Filets herabgeloft, zierlich zugeschnitten, sodann mit etwas Salz, vier Egloffel Tafelohl, und etwas fein geschnittenes Bertramfrautchen, weißen Pfeffer, und bem Saft einer Limonie marinirt. Zwölf Biertel haipchen Salat werden eben mit

Salz, Dehl und einigen Tropfen Gffig marinirt. Bor dem Bebrauche werden die Filets in einen Kranz aufdreffirt, und mit den Salat und Biertel Gern befrangt. Das Marinat von den Poularden, so wie von dem Salat, wird mit zwei gefochten Gierdottern, etwas zerlassenen Aspic fein abgerührt, über die Filsets gegoffen, mit Aspic - Croutons zierlich befranzt, und so aufgetischt. (Tab. I. Fig. 5.)

Nro. 32.

Mayionaise mit Bungen.

Bwei getochte Podelgungen werben in ber quer, in halben Finger biden Scheiben geschnitten, und mit einem ovalen Auskftecher ausgeschnitten. Acht schone Truffeln werben in einer Presse gefocht, mit einem fleinen runden Aussstecher ausgestechen, in eine zerlassene Glavo getunkt, und somit die Junge zierlich belegt. Unter dieser Zeit wird ein Finger hoher Plasont auf ein gestamptted Sis gestellt, mit etwas klarer Aspie aufgegossen, und so die Jungen mit den pikarirten Theil eines neben dem andern darauf gelegt, mit Aspie den Jungen gleich aufgefüllt, nach dem Sulzen mit selben Ausstecher abermals ausgesstuchen, der Plasont auf einen Bogen Papier gestürzt, mit einem warmen Tuche so lange gerieben, die sich die Aspie losson und auf das Papier fällt. Die Junge wird sodann im Kranze lausend, in einer Schüssel aufverssirt, und mit Biertel Siern und Salat bekränzt.

Das folgenbe Mayionaise:

Bier gefochte Eierbotter werben durch ein feines Sieb gestrichen, und in eine Sauce- Casserolo gethan, und in ein gestampftes Gis gestellt. Gine halbe Bouteille Airer Dehl, wird unter einem immerwährendem Ruhren, nach und nach darunter gemischt. Wenn das Dehl mit den Giern verdunden ist, wird wieder ein halbes Seitel zerlassener Aspic, gehöriges Salz, und der Saft einer Limonte beigemischt, sodann so lange gerührt, bis die Sauce eine angenehme und Beise besommt. Die Sauce wird dann in die Mitte der aufdreffirten Zungen gegossen, der britte Theil davon zurud gehalten, abermal zu einer höheren Barte und Fesigseit gerührt. Dann wird von einem halben Bogen Papier eine Dütte gemacht, die zurud behaltene Sauce darein gegeben, und so darüber ein Gitter brefsirt. Bor dem Anrichten wird die Schüffel mit Aspie Croutons ziersich ber Iranze, und so aufgetischt. (Tab. I. Fig. 2.)

Nro. 33.

Stalienifcher Galat mit Aspic.

Ungefahr achtzehn, brei Finger bobe Paftettchen . Wanbeln, werden in ein gestampftes Gis gestellt. Gin jebes Banbel mirb einen halben Finger boch mit Aspic aufgegoffen, fobann von gefochten Giern ein zierliches Rrangchen barein breffirt, und wieder mit einigen Eropfchen Aspic befestigt. 3mei Ctud Da. ring, ein Pfund Malfijd, ein Pfund Bruggen, ein balbes Pfund Carbellen , und ein Biertelpfund feine Capern merben von ber Saut und allen Schmut gereinigt, in fleine Studden gefdnit. ten, und fobann in ben Wandeln eingelegt. Unter biefer Beit werben vier gefochte Gierbotter burch ein feines Gieb geftrichen, mit einer halben Bouteille Mirer = Dehl, einem Geitel gerlaffener Aspic, Galg, ben Gaft einer Limonie vermengt, in gestampf. tem Gis zu einer garten Tunte gerührt, und in Die Banbeln über Die eingelegten Ingredienzien gegoffen. Rad bem Gulgen werben die Bandeln einen Augenblick in lauwarmes Baffer getaucht, mit einem Tuche abgetrocinct, und auf einer Schuffel aufdreffirt, mit gierlicher Aspic - Croutons befrangt und auf. getifcht. (Tab. I. Fig. 3.)

Nro. 34.

Salat mit Genft.

Die Artifeln biegu werben eben fo' hergerichtet, als wie bet ben vorhergehenden Salat: nur werden bie Bestandtheile auf eine Schussel breffirt, mit einer fliegenden Aspic, welche mit Dehl, Gierdottern, und vier Löffel frangbsifchen Senft vermengt ift, übergoffen, sodann mit Salat, Biertel Giern, und Aspic - Crontons befrangt, und fo aufgetischt. (Tab I. Fig. 6.)

Nro. 35.

Rapauner=Ruchen mit Aspic.

Die Brufte von zwei Rapaunern werben von allen Sautchen gereinigt, geschnitten und sein gestossen. Unter mahrenbem
Stoffen werben zwolf Loth rapirter Speck, Salz, zwolf Stude
Champignons, welche fein geschnitten, und mit einem Stud
Butter anbasirt, barunter gestossen, und wiere Schöpsibssel Bechamelle vermengt, und sodann burch ein seines Sieb gestrichen. Eine Casserole wird mit feinen Speckblatten belegt, mit
Dem Ruchen angefallt, und zwei Stunden in einem mittelheißen
Dsen gebacken. Wenn ber Ruchen falt ift, wird er in Finger-

birte Platten geschnitten, mit einem ovalen Ansftecher ausgestochen, mit hergerichteten Truffeln belegt, auf eine Aspic aufgelegt, nach bem Sulzen abermal ausgestochen, in Rranz einer Schuffel aufbressirt, mit Aspic-Croutons zierlich befranzt, und
so aufgetischt.

Co auch ber Ruchen von Fafanen,

bon Safelhühnern, und mehr ber-

gleichen gegeben.

Nro. 36.

Safentuchen mit Aspic.

Bon zwei abgelegenen Safen wird bas reine Rleifch abgei toft, von ben Dafern gereinigt, und auf einem Schneibbrette fein geschnitten. Unter biefer Beit merben ein Pfund Truffeln abgefchalt, in feine Blattchen gefchnitten, mit einem Ctud Butter und zwei Lorbeerblattern funf Minuten geroffet, und falt gestellt. Rach bem Mustuhlen werben fie mit acht Both Mart, und fechgehn Loth rapirten Speit gestoffen, bas Bleifch wie auch ein Schopfloffel brauner Tunte barunter geftoffen, und burch ein Gieb gestrichen. Die Abfalle fammt bem Gerippe werben in einer braunen Preffe gedampft, mit zwei Echopfloffel Brube, und einen Glas Bordeaux angefüllt , nach Berlauf einer Stunde gefeiht, bas gett abgenommen, gur Glace eingefocht, bem Ruchen beigemifcht, und gulett ein Glas reines Blut Darunter gerubrt; ber Ruchen wird bann mit Galg und Gewurg an Beschmack gehoben , und in einer mit Speck gefütterten Casserole zwei Stunden in einem mittelbeifen Ofen gebaden. Rach bem Mustuhlen wird er ungefahr in fingertide Scheiben gefchnitten, mit einem runden Musftecher in große Mondicheine ausgeftoden, mit gefochten Truffeln Bierlich pitarirt, auf eine gerlaffene Aspic, in einen Plafont, eines neben bem anbern gereihet, abermal fammt ber Aspic ausgestochen , in einer Schuffel aufbreffirt, und fo mit zierlich gefchnittenen Aspic - Croutons befrangt. -

Co auch ber Ruchen bon Ganslebern mit Truffeln,

. von Repphühnern, und mehr bergleis

chen gegeben.

Nro. 37.

Reh.Cotletten mit Bluttunte und Aspic.

Bon brei Rudeln (Caree) werben bie Cotletten fingere bie geschnitten, leicht mit ber Flace eines ftarten Meffer aus-

einander gebrangt, jugefchnitten, bas Bein abgefchaben, in elner Schwung - Casserole leicht geschwungen, mit etwas Gladem beschwert und falt gestellt. Die Abfalle ber Cotletten werben in einer braunen Preffe gebampft, mit ein Glas Bordeaux, und zwei Schopfloffel Brube aufgefullt, ausgefocht, fobann gefeiht, bas gett abgenommen, mit zwei Schöpflöffet brauner Tunte, etwas Buder, einige Gewürznelfen, und bem Saft einer Limonie vermengt, gur Balfte eingefocht, gulebt mit einem halben Glas Suhnerblut vermengt, unter einem immermabrenbem Rubren bis fait jum Rochen aufgezogen, und fo in eine Casserole gepreßt. Die Tunte wird fobann in ein gefampftes Gis geftellt, und gart abgerührt. Die Cotletten merben abgetrodnet, zierlich zugeschnitten, in Die Tunte getuntt, mit gefochter Doctelgunge, welche in bunne Blattchen gefchnit. ten , belegt , in einem Plafont , auf eine gefulzte Aspic gereibet, abermal mit ein wenig Aspic übergoffen und fulgen gelaf. fen. Rach bem Gulgen werben bie Cotletten fammt ber Aspic losgeschnitten, ber Plafont über einen Bogen Papier gefturgt, mit einem marmen Tuche fo lange gerieben, bis fich bie Coteletten loelofen; und aufe Papier finten. Die Cotletten werben fobann im Rrange laufend, in einer Schuffel icon aufbref. firt, mit gierlichen Aspic - Croutons befrangt, und fo aufgetifct. -

Nro. 38.

Ralbs. Cotletten mit Mayionaise von Kräutern.

Bon zwei Kalberudeln (Caree) werben bie Cotletten, (wie sie im Abschnitt von Entreen Nro. 75. erklatt werben) berabgeschnitten, mit ber Flace eines starten Messers auseinander gedrängt, zugeschnitten, das Bein abgeschaben, und so eine Stunde mit Gewürz, Lorbeerblättern, grüner Peterslie (marinirt). Nach Berlauf einer Stunde werden die Cotletten auf eine Butter, in eine Schwunge Casserole gereihet, einige Minuten von beiben Seiten geschwungen, nach dem Schwingen mit etwas Flachem beschwert, upd falt gestellt.

Das folgende Mayionaise:

Bier gefochte Gierbotter werben burch ein Gieb gestrichen, in einem gestampften Gis mit einer halben Bouteille Dehl, bem Saft einer Limonie, ein Schöpflöffel Aspic, ein Eglöffel paffirte Bertram- und Rorbelfrantblattchen vermengt, und zart abgerührt. Nachdem die Cotletten zierlich zugeschnitten, werden sie eines nach bem andern in bie Tunte getunkt, abermal auf

cinen Platont gereihet, welcher auf einem gestampften Eis flehet, mit gefochter Bunge, welche in feine Burfeln geschnitten, schon belegt. Kurz vor bem Anrichten im Kranze laufend einer Schufel aufbreffirt, mit Aspic-Croutons zierlich befranzt, auf ein jedes Belichen ein ausgefranztes Papier gestecht, und fo aufgetischt.

Nro. 39.

Gateau von Rrammetevogeln,

Bwolf Bogel werben nach bem Abfetten , und reinem flammiren, breffirt, in einer braunen Preffe weich gedampft, und falt geftellt. Rach bem Musfühlen werben bie Bruftchen berab. geloft, in fleine Burfeln geschnitten, bie Berippe abermal in Die Preffe gethan, mit einem Schopfloffel Brube und Glas Bordenux aufgefüllt, und eine Stunde tochen gelaffen. Drei gebunftete Gansleber werben gestoffen, burch ein feines Gieb gestri. den, bie Preffe gefeiht, bas Gett abgenommen, gur Glace eingefocht, und ben Lebern beigemifcht. Die Lebern werben fobann in cine reine Casserole gethan, bie Casserole in ein gefampftes Gis gefest, und unter einem immermabrendem Rub. ren , eine halbe Bouteille Dehl, und ein Schopfloffel Aspic barein gerührt. Rach bem garten Rubren werden bie in Burfel gefchnittenen Bruftchen leicht barein gemengt, fobann in eine flache Sturg : Casserole gefüllt, gleich andeinander geftrichen, und abermal in ein gestampftes Gie gefest.

Eine halbe Stunde vor bem Anrichten, wird ber Gateau in ein lauwarmes Baffer getaucht, über einem Bogen Papier gefturzt, in zwei Finger breite Scheiben geschnitten, mit einem mittelrunden Aussteder ausgestochen, die bazu aufbewahrten Köpfchen in eine Glace getuntt, und barauf gestellt, fobann auf einer Schussel ficon aufgerichtet, mit zierlich geschnittenen Aspic-

Croutons befrangt, und fo aufgetifcht.

Nro. 40,

Canapée von Gemmein.

Ungefahr breißig Mefferruden bide Semmelichnitten, werben in Finger langen, und zwei Finger breiten Scheibchen geichnitten, auf einer Seite in einem Plafont in Butter geröftet, und kalt gestellt. Ein halb Pfund Sarbellen, werben nach einigem Bafchen von ben Graten gelöft; bie Salfte in schmalen Streifen geschitten, und bie andere Salfte mit acht Loth Butter, ein Eglöffel gruner Petersiel, zwei Eglöffel Tafelohl, und bem Saft einer Limonie gestoffen, burch ein Sieb gestrichen ; fodann

in ein gestampftes Gis gestellt und flaumig gerührt.

Gine Stunde vor bem Unrichten werben bie Schnitten Fingerbid mit Butter aufgestrichen, von ben Streifen barüber ein Bitter breffirt, mit hart gefochten, burch ein Sieb gestrichenen Gierbottern und feinen Capern belegt, auf einer zierlich gelegten Gerviette aufbreffirt, und so aufgetischt.

Nro. 41.

Canapée von Schinfen mit Emence von Pocteljunge.

Bier und zwanzig Mefferruden bide, und vier Finger breite Schnitten werben von einer gefochten Schinke geschnitten, mit einem mittel runben Ausstecher ausgestochen, und bis zum Be-

branche meggeftellt.

Bier hort gefochte Gierbotter werben burch ein feines Sieb gestrichen, in einer Casserole ins gestampfte Gis gestellt, mit einer halben Bouteille Wirer = Dehl, zwei Schopflöffel Aspic, und bem Saft einer Limonie zart abgerchirt, zuleht mit einer handvoll nubelartig geschnittener Junge vermengt; bie Schinken bamit Fingerbiet aufgetragen, mit Sarbellen, welche in schmale Streisen geschnitten, und hart gesochten Gierbottern belegt, auf einer zierlich gelegten Serviette aufbreffirt, und so aufgetischt.

So auch Podelzunge mit Aspic, Sarbellen , Effig und Dehl, Austern,

Monath . Rettig mit Butter unb

mehr bergleichen gegeben.

Sünfter Abfchnitt. Bon ben Fifchen. (Relevés.)

Nro. 1.

Shill nach hollanbifcher Art.

Ein großer Schill, nachbem er von ben Schuppen abgesichalt, und rein ausgewaschen ift, wird gesalzen, und vier Stunden stehen gesassen. Rach Berlauf bieser Zeit wird ber Fisch auf ein Fischblattel gebunden, und in die Fischwanne gelegt, mit fein geschnittenen Wurzeln, Zwiebeln. Gewürz, Lorbeer-blättern und Salz bestreut, mit faltem Wasser angefallt, und zum Rochen aufgestellt, welches nur furz vor dem Anrichten geschehen muß. Wenn der Fisch zu kochen anfängt, wird er von dem Feuer heradgestellt, zugedeckt, damit er sich langsam auszieht. Ungefähr zwölf Erdäpfel werden gescht, geschält, mit dem Chatreus-Wesser zugeschnitten, in eine Butter gethan, und warm gestellt.

Die folgenbe Tunte:

Bier Both Butter werden mit einem Rochlöffel Mehl, feche Gierdottern abgerührt, mit zwei Eflöffel Bertram. Effig, ein Schopflöffel Fischbrühe vermengt, und auf einem schwachen Feuer, mittelft einer Schneeruthe, unter immerwährendem Rühren bis saft zum Rochen aufgezogen. Solle die Sauce zu dick fepn, welches beim Rühren leicht ersichtlich ift, so wird sie mit der Fischbrühe zur gehörigen Flüssigkeit verdunnt, durch ein Saartuch gepreßt; und bis zum Gebrauche in die (Baimarie) gestellt.

Bei bem Anrichten wird ber Fifch aus bem Gub gehoben, abgetrocknet, auf ein zierlich gelegtes Gerviett gestellt, mit ben fruher hergerichteten Erdapfeln befranzt, und bie Tunte beson-

berd beigefest. (Tab. III. Fig. 2.)

Nro. 2.

Shill mit Ragout-Chambort.

Ungefahr ein gehn bis gwolf Pfund ichwerer Schill wird von ben Schuppen abgeschalt, ausgewaschen, abgetroduct, und

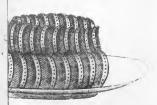
ТаБ. 5



a la Hollandais



ken a la financiere



autee von Tick

so auf einem Fischblattel gebunden, sodann in Reihen eingetheilt. Gine Abtheilung wird mit feinem Speck zierlich gespiett, die andern mit Schillfasche aufgetragen. (Abschnitt von Fasch Nro. 6. erläutert.) Der Fasch mit einem Casselöffel, wie kleine Schuppen dressirt; die leeren Zwischenreihen mit grünen Gurken und Trüffeln, welche wie kleine Birnen zugeschuitten, bestett, sodann gesalzen, mit zwei Bögen mit Butter bestrichenem Papier bebeckt, in die Fischwanne gestellt, und bis zum Gebrauche weggelebt,

Das folgenbe Ragout:

Bier und zwanzig Schillnoden, werben mit Truffeln zierlich pifarirt, in eine Schwung . Casserole gereihet, mit Butter beftrichenem Papier bebectt, und beim Gebrauche mit Brube gefocht. Bon einem fleinen Schill werben ungefahr amolf finger-Dide und runde Schnischen gefchnitten, mit feinem Spede gefpict, und beim Gebrauche mit einer Madera vermengten Glace fcon glacirt. Uchtzehn Truffeln, merben nach mehrmaligem Baichen in einer Preffe , mit einem Glas Bordeaux gefocht , und bis jum Gebrauche marm gestellt. Gine Stunde vor bem Unrich. ten wird ein Schopfloffel weißer Bruhe unter bem Schill gegoffen, und in einen Ofen gestellt. Rach einer halben Stunde wird bas Papier abgenommen , Die gefpicten Theile glacirt, und Die übrigen ftete mit Butter beftrichen. - Die Preffe von ben Truffeln wird gefeiht, bas Rett abgenommen, mit zwei Schopflöffel brauner Tunte, etwas Bucter, und bem Gaft einer Limonie vermengt, gur Salfte eingefocht, in eine Casserole gepreft; und warm gestellt. Rurg vor bem Unrichten werden bie Schillnocken gefocht, fo auch bie gespickten Schnischen in Dfen gestellt, und fcon glacirt.

Beim Unrichten wird ber Schill aus ber Wanne gehoben, auf ein boppelt gelegtes Serviett gestellt, nachdem bas gett und ber Saft abgelaufen, wird er auf eine große lange Schuffel gestellt, mit ben gespickten Schuligen und größern Truffeln einigetheilt bekränzt. Un die kleinen Spiegchen werden die Baschen und kleineren Truffel aufgefaßt, der Schill damit besteckt, die gespickten Bestandtheile abermal gkaciet, ausgetischt, und die Tunke besonders beigesest. (Tab. III. Fig. 5.)

Nro. 3.

Schill nach italienischer Art mit Ragout-Chambort.

Ein acht bis neun Pfund ichwerer Schill, wird, nachbem er von ben Schuppen abgeichalt, aufgemacht, rein ausgewaschen,

in ber gange burchgefpalten, ble Saut papierbann berabgefchnit. ten, und von ben Graten rein ausgeloft; ber Ropf fo auch ber Schweif, ungefahr funf Finger breit, gegen ber Dide bes Schills abgeschnitten. Der Ropf wird fobann fammt bem Berippe in eine Casserole gethan, mit Burgeln, Gemurg und Lorbeerblattern belegt, mit einer halben Daß Baffer aufgefüllt, gefocht, Die Brube abgefeihet, und bis jum weiteren Bebrauche weggeftellt. Die Schweifftude merben auf einem reinen Brette gerichnitten, und Davon eine Safche gerichtet. (Abichnitt von Fafchen Nro. 6. erffart.) Bon berfelben Gafche werben fobann gwolf Rocten Dreifirt, mit Truffeln gierlich pifarirt, in eine Schwung-Casserole gereihet , mit Butter bestrichenem Papier bebedt , und bis jum Gebrauche weggestellt. Die zwei, von ben Graten und Saut geloften Stude, werden mit Galg und weißen Pfeffer bestaubt, ein Stud über bas andere gelegt, auf ein Fifchblattel gebunden, Die obere Geite in Reihen eingetheilt, fcon gefpict, und Die leeren Reihen mit Truffeln und Gurten, welche wie Oliven gugefcnitten find , beftedt ; mit zwei Bogen mit Butter bestrichenem Papier bebeett; in eine gang paffende Fifchmanne gethan , und bis jum Bebrauche falt gestellt. Geche Ralbebruge merben blanfdirt, fcon gefpidt, in eine Schwung : Casserole gereihet, und beim Webrauche gedampft und fcon glacirt. 3molf große und gleiche Champignons werben ausgehohlt, mit einer Gradin-Safche (wie Abichnitt von Fafchen Nro. 10. erlautert), gefüllt, in eine Schwung : Casserole gereihet, und bis jum Bebrauche falt gestellt. - Bier und zwanzig Muftern werben aus ben Schilbern geloft, in Bein blanfchirt und bis jum Gebrauche im Sube gelaffen; fo auch feche icone und gleiche Truffeln gemafchen, und in einer Preffe mit Bein gefocht werben. Drei Biertelftunden vor bem Unrichten wird ein halber Schöpflöffet Brube unter ben Schift gegoffen, und fogleich in einen mittelbeigen Dfen geftefft.

Die folgenbe Tunte:

Bier Loth Butter werben mit einem Eglöffel Mehl, acht Gierbottern, ben Saft einer Limonle; und ein Schöpflöffel Fischbrühe vermengt, unter einem immerwährenbem Rühren bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Kurz vor bem Anrichten wird bas Papier von dem Schill abgenommen, die gespielten Theile glaciet, und die übrigen mit Butter bestrichen. — Die Faschenocken werden mit Brühe übergoffen und gefocht. So auch die Brüße und Champignons in Ofen gestellt, und öfters glacier werden.

Beim Unrichten wird ber Schill aus ber Banne geboben, auf eine Serviette gestellt , abgetrodnet , und fo in eine große, lange , bortirte Schuffet gelegt , mit ben Safchenoden und fafdirten Champignons eingetheilt, befrangt, Die Brufe und Truffeln an Gilberfpiegen gefaßt, ben Schill bamit beficett, Die Muftern auf ein Sieb gefeiht, leicht unter bie Tunte gemenat, und befonders beigefest.

Nro. 4.

Sautée von Schill.

Ungefahr ein acht Pfunt ichwerer Schill, wirb, nachbem er abgefcalt, ausgewaschen, in ber Ditte burchgefpalten, und aus ben Graten geloft, bann merben brei Finger breite und fingerbide Schnittchen gefchnitten , mit Galg und Pfeffer bestreut, in einem Plafont in flarifirten Butter eines neben bem anbern gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bebedt, und bis gum Bebranche falt gestellt. 3molf gefochte Erbapfel merben in fingerbide Blatteln gefchnitten , mit einem Hoschepot - Musflecher ausgestochen, in Butter gelegt, und bis gum Gebrauche marm gestellt. Der Ropf fammt bem Berippe merben in eine Casserole gethan, mit Burgeln, Gemurg, und Zwiebeln belegt, mit einer Dag Baffer aufgefüllt, eine balbe Stunde fochen gelaffen, bann gefeiht, und bis jum Bebrauche meggestellt. Gine halbe Ctunde por bem Unrichten werben vier Loth Butter mit einem Egloffel Mehl, feche Gierbottern, bem Gaft einer Limonie, und einem Schöpflöffel Gifchbrabe vermengt, mittelft einer Schneeruthe unter einem immermabrenbem Rubren auf einem ichwachen Reuer fait bis jum Rochen aufgezogen, in eine Casserole gepreft, und marm geitellt.

Beim Unrichten werben bie Schnittchen an beiben Seiten geschwungen, im Rrange laufend einer borbirten Schuffel mit gebactenen Cemmelfchnitten eingetheilt, aufbreffirt , bie Erdapfel in ihrer Mitte aufgehäuft, mit ber Tunte leicht übergoffen, und

Die übrige befonders beigefest.

Nro. 5.

Sautée von Schill mit feinen Rrautchen.

Die vorhergebenben in Butter gelegten Schillichnitten, werben mit feche Loffel feinen Rrautchen, (welche aus Peterfiele, Bertramblattchen und Rorbelfraut bestehen) jebes fur fich blanfdirt, fein gefdnitten, mit Butter vermengt, und ben Platont bamit ausgeschwungen, fobann bie Schnitten barauf gerichtet, beim Unrichten auf beiben Geiten gefdwungen, im Rrange laufend einer borbirten Schuffel mit Semmelichnitten eingetheilte, aufbreffirt, bie Butter abgefeihet, mit einem Schöpflöffel braumer Tunte und bem Saft einer Limonte vermengt, und befonders beigesett.

Nro. 6.

Sautée von Schill à la Maréchal.

Die jum Schwingen bereiteten, zwei Finger breiten, vier Finger langen, und einen halben Finger bicken Schnitten, werden mit feinerm Salz, und weißem Pfesser bestäubt, bann auf vier und zwanzig berlei Schnitten, zwölf Loth warme Butter mit vier Gierbottern nach und nach zu einer gelben umd bicken Tunfe abgerührt, in biese Butter getunft, mit feinen geriebenen Semmeln aufgelegt, endlich über einem Roste, welcher mit einem Bogen Papier, ber Messerrücken bick mit Butter bestrichen ist, eine an die andere gereihet, und vor dem Anrichten auf kleiner Gluth, fünf bis sechs Minuten von einer jeden Seite zu einer lichtbraunen Farbe gebraten, sodann im Kranze lausend einer bordirten Schüssel aufbressirt, und eine braune pikante Tunfe, welche mit zwei Splössel französischen Senst vermengt ist, besonders beigeseht.

Nro. 7.

Secht mit bollanbifder Tunte.

Det Becht wirb, wie der Schill (Nro. 1. erlautert) geriche tet; nur bag ber Becht anftatt ber Erbapfel, mit gezupfter gruner Petersiele befrangt wirb. Die Tunfe wird zuleht mit einem Stud Sarbellen . Butter vermengt, und besonbere beigescht.

Nro. 8.

Sautée von Sechten mit feinen Rrautchen.

Die Sautee werden wie jene von Schill (Nro. 5. erflarten) gerichtet, im Rrange laufend einer bordirten Schuffel, mit gebackenen Semmelfchnitten eingetheilt, aufdreffirt, und eine pirante Tunte besonders beigefest.

Nro. 9.

Tid mit Ragout Chambort.

Gin Mittelftud von gehn bis gwolf Pfund, wird von ber Saut gefoft, gefalgen, mit Burgeln, Gewarg, Zwiebeln, Corbeerblattern, und eine Bouteille weißen Bein, vier bis funf

Stunden marinirt. Ucht große Rrebfen werben nach bem Rochen ausgeloft, über einem jeben Rrebfe ein gespicktes Suhn Filets gebunden, in eine Schwung : Casserole gethan, mit Butter beftrichenem Davier bebectt, und bis jum Gebranche falt geftellt. 3wolf Schillnocken (Ubschnitt von Gafchen Nro. 6. erlautert) werden mit Truffeln gierlich pifarirt, in eine Schwung = Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bebectt, und bis jum Gebrauche meggestellt. 3molf große und gleiche Champignons werben ausgehöhlt, mit Gradin- Safche (Abichnitt von Rafchen Nro. 10. erlantert) fafdirt, in eine Schwung . Casserole gereihet, und bis jum Bebrauche falt gestellt. Go auch acht große Truffeln nach mehrmaligem Bafden in einer guten Dreffe, mit Bein gefocht werben. Gine Stunde vor bem Unrichten wirb ber Tick über ein Fischblatt gebunden , in eine paffende Banne gestellt, bas Marionat barüber gegoffen, mit einer leichten Brube angefüllt, und gefocht. Die Preffe von ben Truffeln wird gefeihet, bas Gett abgenommen, mit brei Schopfloffel brauner Tunfe, etwas Bucker, und bem Gaft einer Limonie vermengt, gur Salfte eingefocht, in eine Sauce = Casserole gepregt, und bis jum Gebrauche marm gefiellt. Rurg vor bem Unrichten werben Die gespickten Filets mit einer Glace leicht bestrichen, in Dfen gestellt, fo auch bie Champignons. Die Schillnoden mit Bruhe übergoffen , und gefocht.

Beim Anrichten wird ber Tick aus bem Sub gehoben , abs getrodnet, auf eine lange bortirte Schuffel gestellt, mit ben Schillnocken und Champignons befrangt. Die Rrebse und Trufffeln werben an Silberspießchen gefaßt, ber Tick bamit besteck,

abermal glaeirt , und die Tunke befonders beigefest.

Nro. 10.

Tid à la Tartar, mit Rrautertunte.

Bwei von ber haut gefofte Stude, jedes zu brei ober vier Pfund, werben gefalzen, und einige Stunden mit Gewürz, Burzeln, torberblättern, und einer Bouteille Airer Dolf marinirt. Eine Stunde wor bein Anrichten werden bie Burzeln fammt bem Gewurz abgeflaubt, über ein schwaches Feuer auf ben Roft gelegt, öftere ungekehrt, und wahrend bes Bratens immer mit dem Dehl bestrichen.

Beim Unrichten über eine lange Schuffel gelegt, mit leicheter Glace übergoffen, und mit folgenber Eunte aufgetifct:

21dt hart gefochte Gierbotter, werben burch ein feines Sieb gestrichen, in eine Casserole mit einer halben Bouteille Airer Dehl, einem Egloffel Buder, awei Egloffel blanfchirte

und durch ein Sieb gesteichene Bertramsblatechen, zwei Egloffel frangofischer Effig , und ein Schöpflöffel Suhnerbrube vermengt, in gestampften Gis zart abgerührt, und beigesett. So auch

Nro. 11.

Der Tid à la Tartar mit Orangen : Tunfe.

Ucht hart gefochte Gierbotter werben burch ein feines Cieb gestrichen, und in eine reine Casserole, in ein gestampstes Gied gefeste. Gine Dandvell geriebener Krenn, wird mit einem Schöpflöffel Suhnerbruhe übergoffen, eine Beit stehen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt, und die Brühe bis jum Gebrauche aufbewahrt, so auch der Geschmadt zweier Orangen an einem Stüdchen Bucker gerieben, abgeschaben, der Buder gestossen, und mit dem Saft der Orangen, wie auch dem Saft zweier Limonien eingeweicht. Gine Etunde vor dem Unrichten werden die Eierdotter mit einer halben Bouteiste Dehl, mit der Brühe, und dem Saft der Orangen, nach und nach unter einem immerwährendem Rähren barunter gemengt, zart abgerührt, und besonders beigeseht.

Nro. 12.

Sautée von Tid.

Bier und zwanzig brei Finger breite, und fingerbide Schniten, werben zierlich zugeschnitten, zwei Stunden mit Gewurz, Burzeln und Lorbeerblattern marinirt, nach dem mariniren werden die Burzeln und Gewurz abgetlaubt, mit einem Tuch abgetrodnet, mit Truffeln zierlich bifarirt, und eines neben dem andern in eine Schwung-Casserole in flarisirte Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche an einen falten Ort gestellt. Bwei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit einem halben Glas Tokaier, ben Saft zweier Limonien, und Stüdtchen Glase vermengt, zur hälfte eingesocht. Bulest zwei Löffel feinen Senft dazu gelhan, in eine Casserole gepreßt, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten werben bie Schnitten an beiben Seiten auf einem schwachen Feuer geschwungen, im Rrange laufend einer burbirten Schuffel aufbressur, schon glacirt, und bie Tunke be-

fonbere beigefest. (Tab. III. Fig. 6.)

Lighted by Google

Nro. 13.

Saufen mit Ragout-Chambort.

Gin Mittelftud von zwolf bis funfzehn Pfund, wird von ber Sant geloft , gefalzen , fobann vier Stunden mit Bemura, Burgeln , Borbcerblattern , und einer Bouteille Bein marinire. 3mblf Rugelwandeln, werden mit einem purée von einem gebratenen Rayaun, welches mit zwei Schopfloffel Bechamelle, und acht Gierdottern vermengt, in Dunft gefocht, berausgefturgt, abgetrodnet, mit Gierdottern beftrichen, mit gefochten Truffeln, welche in fleine Streifen gefchnitten, belegt werben, in eine Schwung . Casserole in gerlaffener Glace gereihet , mit Butter bestrichenem Papier bedecte, und bis jum Gebrauche meggestellt. Bwolf große und gleiche Ralbebruge werben nach bem blanfchiren fcbn gefrict , in eine Schwung : Casserole gereihet , gebampft, und beim Gebrauche fcon glacirt. - Bier und zwanzig Schill. noden (Abschnitt von gafden Nro. 6 erlautert) merben mit Truffeln gierlich pitarirt in eine Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bebedt, und bie jum Gebrauche meggeftellt. Co auch zwolf große gleiche Truffeln gewaschen, und in einer braunen Preffe gefocht. Gine Stunde vor bem Unrichten wird ber Saufen auf ein Fifchblattel gebunden, in eine paffende Banne geftellt; bas Marionat barüber gegoffen, mit einer leichten Brube aufgefüllt, und fo langfam gefocht. Die Preffe von ben Truffeln wird gefeihet , bas Gett abgenommen , mit zwei Schopfloffel brauner Tunte, ein halbes Glas Madera Sec, etwas Bucter, und ben Saft zweier Limonien vermengt, gur Salfte eingefocht, in eine reine Casserole gepregt, und bis jum Gebrauche warm geftellt. Rurg vor bem Unrichten werben bie Ralbebrugen in Dfen geftellt , und icon glacirt. Die Schillnoden mit Brube ubergoffen und langfam gefocht. Der Saufen aus bem Gub gebo. ben , abgetrodnet , in eine große lange Schuffel geftellt, mit ben Banbeln und Ralbebrugen eingetheilt, befrangt, Die Eruffeln und Schillnoden an Gilberfpiefichen gefaßt, ben Saufen bamit beffect, abermal glacirt, aufgetifcht, und bie Tunte befonders beigefest. (Tab. III. Fig. 1.)

Sechster Abschnitt.

Bon bem Rindfleifch (gros piec).

Der allgemeine Wunsch ist nur gutes Fleisch — folglich um gutes Fleisch zu haben: so muß bas Fleisch gut genahrt, fett, von einem vier bis funfjährigem geschlachtetem Bieh, fein faserig, von bunkelrother Farbe, und angenehmen Geruchs grabraucht werben.

Nro. 1.

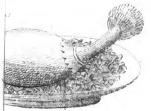
Das Tafelftud'. Schwanzel mit Gemugen.

Ein Stud von zwölf bis vierzehn Pfund abgelegenes Schwanzl, wird nach dem Murbeklopken, mit Spagat umbunden, sodann in einem angemessener rein verzinnten Restel gerthan, mit reinem Brunnenwasser aufgefüllt, ins Rochen gebracht, sorgsam abgeschaumt, nach dem Abschaumen mit Burzeln und Gewürz belegt, dugederdt, und fünf die sechs Stunden gekocht. — Bon acht Haipel Rohl werden die groben Blätter abgeblättert, ausgewaschen, einige Minuten im gesalzenen Basserole eingerichtet, mit Speckplatten und Gewürz belegt, mit einem halben Schöpflössel Brübe übergossen, und so geddamptt. So auch acht gelbe Rüben, in Formen wie große Sier zugeschnitten, blanschirt, mit dem Chatreus-Wesserseseriet, und mit einer weißen Brühe, und Buter gedünstet.

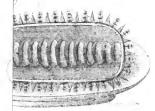
Beim Unrichten wird bas Tafelftud gierlich guparirt, auf-

bie folgenbe Tunte:

Acht Parabiesapfel werben ausgewaschen, in ber Mitte burchgeschnitten, mit einem Stüden Butter und einem Schöpfeloffel Publnerbrühe gekocht, mit zwei Schöpflöffel weißer Sauce, (Abschnitt von Saucen Nro. 1. erläutert) einem Stücken Bucter und gehörigem Salz vermengt; zur halfte eingekocht, burch ein feines Sieb gestrichen, besonders beigefest.



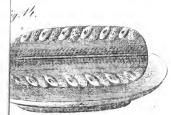
s Schlogel mit Gemüsz



Baefstecks



fülte Tafelstück a la modern.



Kalbs-Rücken

Nro. 2.

Boeuf à la Mode. Die gebampfte Schaale.

Gine Schaale mit acht bis gehn Pfund wirb, nachbem fie einige Tage abgelegen und murbe geflopft, mit fingerbicken und balb fingerlangen Studden Spedichnittchen, fo auch fo viel Poctelgungen , bie in Galg und weißen Pfeffer umgewalgt find, ungefabr Daumen breit auseinander, ber Lange nach ichief burch. gezogen, und fo gang burchgefpict, mit Spagat umbunden, bann in einer langen Casserole, Die mit Spedvlatten, Schneibfchinfen, Zwiebeln, Borberrblattern und Gewurz gefüttert ift. gethan, mit einem Schopfloffel voll fetter Brube benaffet. Wenn Die Preffe icon eine braune Farbe gezogen bat, wird es bann mit zwei Schopfloffel Bruhe und einer Bourcille rothen Bein angefüllt, jugetedt, und fo vier Stunden lange bampfen gelaffen. Unter Diefer Beit werben ungefahr vier und gwangig Erb. apfeln in Formen wie Birnen jugefchnitten, und in Galamaffer abgefocht. Wenn bas Bleifch icon weich gebampft, wird bie Preffe gefeiht, abgefettet, und gu einer Glace eingefocht. -Benn fich die Glace ju fpinnen anfangt, wird fie mit zwei Chopfloffel brauner Tunte vermengt, jur Balfte eingefocht, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt. Die gedampfte Schaale wird fotann auf einer langen Schaffel zierlich aufgefchnitten, mit ben Erbapfeln befrangt, und Die Tunte befonbers beigefett.

Nro. 3. ...

Bruftfern mit Cratin-Fafche von Champignons.

Ein zehn ober zwölf Pfund ichwerer Brustern, wird nachbem er weich gefocht, von den Beinen loegeloft, glatt geschitten, in der Duer in fingerbicke Stücke geschnitten, abermal zusammen gestellt, auf einen Plasont gethau, mit einer Gratin : Fasche von Champignons (Abschn. von Fasche Nro. 10, erläutert), welcher mit einem Schöpflössel brauner Tunke vermengt, überstrichen, mit geriebenen Semmeln bestreut, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Sechs hart gekochte Gier werden in der Länge durchgeschnitten, mit einer in Allgemeinen bekannten Gesersülle gefällt, darüber ein ausgelöster Krebsschweissen gelegt, mit seinen Speakrischen zugedeckt, in eine Schwung-Casserole in zerlassen Glace gereihet, und bis zum Gebrauche kalt gestellt; so auch zwölf Erdäpsel- Groquetlen (wie im Abschnitt von Hors id Oeuvres Nro. 22. erläutert) gerichtet, und beim Gebrauch in Schmalz gebaten. Eine halbe Stunde vor

dem Anrichten wird der Bruftkern in Ofen gestellt, bitere mit Glace begossen. So auch die Gier öftere glacirt, und die Gro-

quetten in Schmala gebacten.

Beim Anrichten wird ber Bruftern auf eine lange borbirte Schuffel gelegt, mit ben Groquetten und Giern eingetheilt be-frangt, abermal glacirt, und eine pikante Tunke besonbers beigeseht.

Nro. 4.

Das Tafelftud. Schwanzel à la moderne.

Gin gebn bis awolf Pfund ichweres Schwangl, wird nach. bem es einige Tage abgelegen und murbe geflopft, mit Epaaat überbunden, und fobann in einen reinen Reffel (wie Nro. 1. erlautert) weich gefocht. Bon einem Ralb. Schlegel (wie in 26. ichnitt von Entreen Nro. 79 erlautert) werben zwei Fricandeau geschnitten, gespictt, in eine Casserole gethan, mit Gped. platten bebedt, und bis zum Bebrauche falt geftellt. Gin mehrere Tage abgelegener Lungenbraten wird abgebautelt, in finger-Dide Schniten über ben Faben gefchnitten, ein wenig auseinander gepract, auf eine Schuffel gelegt, mit feinem Salge, Pfeffer, einigen Borbeerblattern , gezupfter Peterfiele und Debl beapffen, und mittelft eines mit Dehl bestrichenen Papiers bebectt. und fo unter einem öfteren Umwenden an einem falten Orte fteben gelaffen. 3molf Stud aus weißen Ruben in ber Große wie Ganfeeier gefchnitten, werben blanfchirt, mit bem Chatreus-Meffer abgebreht, mit etwas Buder und meifer Brube gebunftet , und bis jum Gebrauche marm gestellt. 3molf Saip. den garter Saipelfalat wird von ben groben Blattern abgeblattert , mit beigem Baffer abgebruht , fobann mit einer acessionirten Suhnerfafche (Ubichnitt von gafden Nro. 4. erlautert) faschirt, in eine angemeffene Casserole gethan, mit Spectplatten und Gewurg belegt , mit cinem Ccopfloffel Brube begof. fen, und fo gedampft. Geche gelbe Erdapfel werben in Platten gefdnitten, mit Baffer gefocht, bie Brube abgefeiht, mit einem Stud Butter mittelft eines Rochlöffel flaumig ju einem feiten purée gerührt, mit Gala an Gefdmad gehoben, burch ein Gieb geftrichen und bis jum ferneren Gebrauche meggestellt. Drei Biertelftunben vor bem Unrichten werben bie Fricandeau mit einem Schöpflöffel fetter Brube übergoffen, und mit obenangebrachter Gluth langfam gebampft. Co auch von ben Coni. ben (Boeuf-steaks) bie Lorbcerblatter, Gewurg ze. abgeflaubt. in eine zerlaffene Butter getunft, und auf ben Roft über eine ftarfe Gluth ichnell gebraten. 3mei Minuten find fur eine Geite hinlänglich, bann eben fo lange fur bie andere. Rurg por

bem Anrichten wird ber Deckel von ben Fricandeau-en abgenommen, schon glacirt, abermal in Ofen gestellt, und öfterst wiederholt. So auch bas purse von ben Erdäpfeln auf bas Feuer gestellt, und unter einem immerwährendem Rühren heiß gemacht; bas Tafelstück wird aus dem Sude gehoben; oval zugeschnstten, in die Mitte einer langen bordirten Schusselegt, mit dem Salat und weißen Rüben befränzt; die Boenfstenks in die Mitte auf das Tafelstück dressirt, an beiden Seisten die Frigandeau gethan; auf dem Rand des Tafelstücken, mittelst einer kullspripe in schneckenartige Haufen das purses dressirt; die Fleischthelle abermal glacirt, und eine pikante Tunke besonders beigesett. (Tab. IV. Fig. 11.)

Nro. 5.

Englischer Braten (Rosbif).

Die Lende bis über einige Rippen hinauf, sammt ben barin befindlichen Lungenbraten, wenn sie schon acht ober neun Tage abgelegen, wird von ben Belnen ausgelöft, und länglich zugeschnitten; die inwendige Seite über ben Lungenbraten wird mit Salz und Pfesser bestreut, und singerdick mit einer reinen Rirnsette belegt, sodann zusammen gerostt, und mit Spagat fest umbunden. Vier Stunden vor dem Anrichten wird der Braten an einen großen Spieß gesteckt, mit hölzernen Speilen befestigt, sodann bei einem hellen Fener so lange gebraten, bis er eine gesbliche Farbe hat, sodann wird selber mit seche bis acht Bogen mit Butter überstrichenem Papiere umbunden, bef einem sehr schwachen Fener gebraten, und öfters begossen.

Bor bem Anrichten wird das Feuer heller gemacht; das Papier abgeloft, und eine braunliche Farbe gegeben. Der Braten wird fodann von bem Spieß gezogen, zierlich aufgeschnitzen, mit Erdäpfeln oder sonst einer bestimmten Garnitur beten, mit Grapfeln oder fonst einer bestimmten Garnitur betranzt, und eine pifante Tunte-besonders beigeseht.

Nro. 6.

Die Lenbe (Rosbif) ale Tafelftud à la moderne.

Bon einer sechszehn bis achtzehn Pfund schweren Rieb (Lende) wird ber Lungenbraten herausgeloft, die Lende wird mit Salz und Pfeffer bestäubt, zu einer Rolle zusammen gebunden, in eine braune Presse (Abschnitt von den Pressen Nro. 14.) gelegt, mit dem paffenden Dectel zugedect, und so mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Bon zwei Ralberuckeln (Carée) werden ungefähr zwölf Cotletten ges

ichnitten (wie Abichnitt von Entreen Nro. 75. ertfart), werben in zerichlagenen Giern getunft, mit fein geriebenen Gem. meln gufgelegt, in eine Echwung. Casserole in gerlaffene Butter gereihet, mit Papier bebedt, und bis jum Gebrauche falt gestellt. 3molf baumbide Schnigen werben über ben Raben bes Lungenbraten gefchnitten, mit feinem Eped gefpidt, in eine Casserole gereihet, mit Speciplatten bebectt, und bis gum Gebrauche weggestellt. Ucht bis gehn große Erbapfel merten nach bem Abichalen in fingerbide Spalten gefchnitten, mit gefalzenem Baffer gefocht, Die Brube abgefeiht, mit acht Both Butter gu einem garten purée abgeruhrt, burch ein Gieb geftrichen, und bis jum Gebrauche meggeftelt. Acht bis gehn Sanbe voll rein geflaubter', in mehreren Baffern gemafchen, blanfchirt, und paffirter Spinat, wird mit einem Stud Butter, grobem Pfeffer, einem Ecopfloffel weißer Tunte, bem gehörigen Calze vermengt , und bis jum Gebrauche falt geftellt. Gedis paar Bratmurite werben nach bem braten in fleine Studden gefchnitten, und marm gestellt. Co auch ein zwei Finger hober Reif, in ber Bertiefung einer langen Schuffel , von einem gewöhnlichen feften Rubelteig ichon breffirt, und getrodnet wird. Gine Ctunbe por bem Unrichten merben bie gespidten Schniken (Granade) mit einem Echopfloffel fetter Brube übergoffen, und mit oben angebrachter Gluth langfam gebampft. Der Dedel von ber Benbe wird abgenommen , bie Balfte von ber Preffe abgegoffen, bie Lenbe in Dfen geftellt , und ju einer lichtbraunen garbe glacirt, bie abgegoffene Preffe wird gefeiht, bas Gett abgenommen, mit brei Schöpflöffel brauner Tunte, ein halbes Glas Tofaper, bem Gaft zweier Limonien, und etwas Buder vermengt, gur Balfte eingefocht, in eine Sauce Casserole gepreßt, und bis jum Gebrauche marm gestellt. Rurg vor bem Unrichten werben Die Spedplatten von ben gespicten Schniken abgenommen, ala. eirt, in Dfen geftellt, und oftere wiederholt. Der Gpinat und bas purée wird auf bas Feuer gestellt, und unter einem immermabrenbem Rubren beiß gemacht. Go auch bie Cotletten, an beiben Geiten gelblich gebraten werben. Gobann wird bas purée in eine Ede bes Reifes, und in die andere ber Gyinat angerichtet, barauf bie Cotletten breffirt, und mit ben Bratmurften befrangt. Bon bem Spinat wie auch von bem purée. wird ber britte Theil gurud behalten, - cin jebes fur fich in eine Gullfpripe gefüllt, bie Lenbe gierlich aufgeschnitten, und in Die Mitte ber an beiben Geiten befindlichen Cotletten breffirt. Die Granade außer bem Reife gelegt, inzwischen bie gurudbehaltene Bemuge breffirt, mit feinen Streifchen von gefochten Dodelzungen belegt, Die Lenbe abermal glaciet, und bie Tunfe besonbers beigesett. (Tab. IV. Fig. 13.)

Nro. 7.

Das gefüllte Tafelstud. Schwanzel à la moderne.

Gin fechzehn bis zwanzig Pfund ichweres Schwanzl wirb (wie ichon Abichnitt von ben gros piec Nro. 1. erflart) gefocht, fobann falt geftellt, mit etwas Flachem befchwert, nach bem Dreffen oval zugeschnitten , Die Mitte bis auf einen finger-Dicten Rand ausgehöhlt, und bis jum Gebrauche abermal in Die beife Brube gethan. Gin fetter Lungenbraten wird (wie Nro. 8. erlautert) gefvict, in einer braunen Dreffe (Abschnitt von Pref. fen Nro. 14.) gedampft, und icon glacirt. Bweien Cammichlegeln wird bas innere Bein berausgeloft, abgehautet, gefpictt, in eine Casserole gelegt, mit Speckplatten bebeckt, und bis aum Gebrauche talt geftellt. - Gin Ragout wird fo gerich. tet, wie es weiterhin beim Lungenbraten Nro. 9. erffart wirb. - Bier bie funf Banbe blauer Rohl, wird nach mehrmaligem Bafchen in gefalzenem Baffer blanfchirt, burch ein Gieb geftriden, mit einem Studden Butter, einem Schopfloffel weißer Tunte, zwei Efloffel Buder, bem gehörigen Galze vermengt, und bis zum Gebrauche meggeftellt. - Biergig Raftanien merben gebraten , nach bem Abichalen geftoffen , mit brei Egloffel Butter und ein Schopfloffel Obers vermengt, beiß gemacht, turch ein Gieb geftrichen , und bis jum Gebrauche auf Die Geite geftellt. Drei Rofen Blumenfohl werben nach bem Abblättern von ber biden Saut gefchalt, in gefalzenem Baffer mit einem Stud. den Butter gefocht und bis jum Gebrauche in Gud gelaffen. Gine Stunde vor bem Unrichten werben bie Schlegeln mit einem Schopfloffel fetter Brube abergoffen, mit bem gehörigen Dedel bededt, und mit oben angebrachter Gluth langfam gebampft. Rurg por bem Unrichten wird ber Dedel abgenommen, in Ofen gestellt, und fcon braunlich glacirt, ber blaue Rohl fammt ben Raftanien - purée auf bas Feuer gefest, unter einem immermahrenbem Rubren burchaus heiß gemacht; bas ausgehöhlte Tafelftud in eine lange borbirte Schuffel gelegt, mit Dem purée von Raftanien eingetheilt, mit bem blauen Robl befrangt, bas pures mit ichmalen Streifden von gelochten Po-delzungen belegt, bas Ragout in bas ausgehöhlte Tafelfud angerichtet; Die Lammichlegeln , Lungenbraten , und Die brei Rofen Blumentohl barauf breffirt, mit einer weißen Innte leicht übergoffen, bie Lammsichlegel und gungenbraten abermal glacirt, und fo aufgetischt. (Tab. IV. Fig. 12.)

Nro. 8.

Eungenbraten mit Gemußen.

Gin farfer , fetter , febr abgelegener Lungenbraten wirb mit ber bunnen fein faferigten Sant auf Die Tafel gelegt, mit ber flachen Sand niebergebrudt, bann wird mit bem icharfen Meffer zwifden biefer febr bunnen Saut und Fleifch eingeschnit. ten, und fo unter einer leichten Bewegung, indem bie Rlache bes Deffers auf Die Tafel gehalten wird, von einem Ende bis gum anbern bie Saut papierbunn vom Rleifche geloft. Diefe fo glatt jugefchnittene Geite wird mit Gped gefpidt, leicht mit Cala beitaubt, in eine lange Casserole gethan, mit Bewurz und Speckplatten belegt, mit einem Schopfloffel fetter Brube übergoffen, und mit oben angebrachter Gluth gedampft. acht bis neun Pfunt ichweres Tafelftud, meldes nur blos als Unterlage gebraucht, wird in einen Reffel (wie Nro. 1. erffart) gefocht, zwei Lammefchlegeln werben in ber Mitte gefpalten, bas Bein heransgeloft, Die Saut papierbunn losgefchnitten, pval zugefchnitten, mit feinen Gped gefpidt, in eine Casserole gethan, mit Epceplatten und Gemurg belegt, und bis jum Gebrauche weggestellt. Bier Rofen Blumenfohl werben von ben groben Blattern abgeblattert , rein geputt , und im Salzwaffer mit einem Ctudden Butter gefocht, funfgehn, wie En große Stude werten ans gelben Ruben gefdnitten , blanfchirt, mit bem Chatrens-Meffer abgebreht, und mit einer Brube und etwas Bucker gebunftet. Bier bis funf Bande Spinat, nach mehrmaligem Auswaschen wird in gefalzenem Baffer (blanfchirt) ausgebrudt, burch ein Gieb gestrichen, in eine Casserole gethan, und mit einem Stud Butter und weißem groben Dfeffer bis jum ferneren Gebrauche bergerichtet. Gine Ctunbe vor bem Unrichten werben bie Lamme : Fricandeau mit einem Schopf. loffel fetter Brube übergoffen, und mit oben angebrachter Gluth weich gedampft. Die Preffe von ben Lungenbraten wird gefeiht, bas Rett abgenommen, mit brei Schopfloffel brauner Tunte, ein Glad Totaper, und bem Gaft zweier Limonien vermengt, gur Balfte eingefocht, in eine Casserole gepreft, und bis gum Bebrauche warm geftellt. Rurg vor bem Unrichten wird ber Dedel fammt ben Speckplatten abgenommen; bie Fricandeau glacirt, abermal in Ofen geftellt, und oftere wieberholt. Spinat unter einem immermabrendem Rubren beiß gemacht, bas Tafelftud aus ber Brube gehoben, oval jugefchnitten, auf eine lange Couffel gelegt, mit ben gelben Ruben und Spinat, welder permittelft einer Gulfprige breffirt, befrangt, ber gungenbra. ten wird aufgeschnitten, und in die Mitte bes Tafelftudes gelegt,

mit bem Blumenfohl und Fricandeau befrangt, ber Blumenfohl mit einer weißen Tunte mastirt, ber Lungenbraten und Fricandeau abermal glaciet, aufgetischt, und die Tunte besonbers beigeseht. (Tab. IV. Fig. 7.)

Nro. 9.

Lungenbraten mit Ragout financiere.

Der Lungenbraten wird wie ber vorhergehende erlautert, gefvielt, gebampft, und beim Bebrauche fcon glacirt.

Das folgende Ragout:

21 Mot Ralbebriefe merben nach mehrmaligem Abmaffern blaufcbirt, in eine Casserole gethan, und ein wenig gefalgen, mit bem Gaft einer Limonie befprist, mit Spechplatten und Bewurz belegt, mit einer Brube überguffen und weich gebampft. Rach bem Mustublen in fcone und gleiche Stude gefchnitten, und in eine Sauce. Casserole gethan. Gine gefochte Portelgunge wird in fingerbide Blattchen gefchnitten, mit einem fleinen runden Ausstecher ausgestochen und bagu gelegt. Go auch foviel gedunftete und ausgeftochene Ganslebern, Die Salfte Preffe bes Lungenbraten wird mit ber Preffe von ben Ralbebriegen vermengt, fobann gefeiht, bas Gett abgenommen, mit brei Schopftoffel brauner Tunte, etwas Bucter, zwei Lorbeerblattern, eis nigen Bewürznelfen, mit einem Glas Tofaner und bem Saft ameier Limonien vermengt, gur Salfte eingefocht, über bas Ragout gevreßt, leicht burcheinander gefchwungen, und bis gum Gebrauche warm geftellt. Beim Unrichten wird ber Lungenbraten zierlich aufgeschnitten, bas Ragout in eine lange Schuffel, welche mit Butter . Flerons befest, angerichtet, ber Lungenbraten in bie Mitte bes Ragout gelegt, abermal glacirt, und fo aufgetifcht.

Nro. 10.

Lungen braten nach neapolitanischer Urt.

Der Lungenbraten wird wie ber vorhergehente gespiett, gebampft, und schon glacirt. Gin halb Pfund feine und schone Maccaroni werden in gesalzenem Baffer gefocht, sodann in ein faltes Baffer gelegt, nach bem Ausfühlen auf ein Siebe geseihet, auf einem Tuch abgetrocknet, in gleiche Stude geschntten, in eine Casserole gethan, und bis jum Gebrauche warm geftellt. Zwei Paipchen spanische Zwiebeln werden in feine-Blättchen geschnitten, einen Augenblick blanichirt, sodann in einen lichtbraunen Zuder mit etwelche Tropfen Effig und Brühe

gebampft, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunte, etwas Buder, ten Saft einer Limonie, und bet abgefetteten Preffe bes Lungenbratens vermengt, zur Salfte eingefocht, burch ein Sieb geftrichen, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Beim Anrichten wird ber Lungenbraten zierlich aufgeschnitten, in eine lange borbirte Schussel gelegt, mit ben Maccaroni und Bratwursten befranzt, abermal glaciet, und bie Tunte besonders beigesett. (Tab. III. Fig. 7.)

Nro. 11.

Lungenbraten mit Erbapfel purée.

Der Lungenbraten wird wie ber vorhergehende gefpidt, gebampft, und schon glacirt. Ucht große gelbe Erdapfel werben geschält, in Blatteln geschnitten, mit gesalzenem Baffer gefecht. Rach bem Rochen wird die Brühe abgeseiht, mit acht Loth Butter zu einem flaumigten puree abgerührt, burch ein feines Siebergestrichen, mit Salz am Geschmad gehoben, und die zum Gebrauche warm gesiellt. Rurz vor bem Unrichten wird die Presse von den Lungenbraten geseiht, das Fett abgenommen, zum spinnen bid eingesocht, das purse in eine lange bordirte Schassiel gegossen, ben Lungenbraten aufgeschnitten, barauf breffirt, mit der Glace übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 12.

Lungenbraten mit Sauerampferspurée.

Der Lungenbraten wird wie ber vorhergehenbe gefpidt, gebampft und icon glaciet. Seche bis fieben Sandevoll abgeflaub. ter Cauerampfer mirb nach mehrmaligem Bafchen in gefalge. nem Baffer blanfdirt, auf ein Gieb gefeiht burchgeftrichen, mit amei Echopfloffel brauner Tunte vermengt, einige Minuten . verfocht, mit einer Laison von vier Gierdottern und einem Stud Butter, bis jum Rochen aufgezogen , abermal burch ein feines Gieb geftrichen, in eine Sauce : Casserole gethan, und bis gum Gebrauche warm gestellt. Ucht Ralbebriche werben nach bem blanfdiren gefpidt, in einer Casserole gebampft, und beim Bebrauche fcon glacirt; fo auch acht Gier broichirt, que gefchnitten, und bis jum Gebrauche in ein lauwarmes Baffet. gelegt werben. Rura vor bem Unrichten wird bie Preffe bes Lungenbratens gefeiht, abgefettet, gum fpinnenbick eingefocht, ben Cauerampfer in eine lange borbirte Couffel gegoffen, ber gungenbraten gierlich aufgeschnitten, darauf breffirt, mit ben Giern und Ralbebriegen eingetheilt befrangt, mit ber Glace übere. goffen , und fo aufgetifcht.

So Guauch ber Lungenbraten mit Spinat,

3miebel - purée, Linfen - purée und mehr ber-

gleichen gegeben.

** **

Boeuf-steaks nach englischer Urt.

Gin burch fieben ober acht Tage abgelegener fetter gungenbraten wird von ber Saut (wie icon beim gungenbraten Nro. 8. erffart), loggefchnitten, über bem gaben in ftarte fingerbide Schnigen geschnitten, ein wenig mittelft ber Rlache eines ftarten Meffere auseinander gepractt, jugefchnitten, auf eine Schuffel gelegt, mit gruner Deterfiele, Borbeerblattern, und Bewurg belegt, mit einem Glas Tafelohl begoffen, mit Dehl bestrichenem Papier bebecte, und an einem falten Drt gestellt. Die Abfalle bes Lungenbratens werben in eine mit Gred gefütterte Casserole, welche mit Burgeln, Gewurg und Corbeerblattern belegt ; gethan, braun gedampft, nach bem Dampfen mit brei Schopfloffel leichter Brube und einem Glasufar. fem weißen Beine aufgefüllt und eine Stunde fochen gelaffen, fodann gefeiht, bas Fett abgenommen, jum fpinnen bic eingefocht, und bis zum Gebrauche warm gestellt. Achtzehn ichoms und gleiche Erdapfel werben nach bem Rochen gefchalt, mit; Dem Chatreus - Deffer abgebrebt, in eine gerlaffene Butter gelegt , gefalzen , und bis zum Gebrauche marm gestellt. Go auch zwei Sandevoll gefchabener Rrenn, wie auch von vier Loth Butter eine Garbellenbutter: (Abichnitt von Faichen Nro. 18 erlautert) : bereitet. Gine Biertelftunde vor bem Unrichten werben bie Schniben mit Galg bestäubt , eines an bas andere auf bem Roft gelegt , und auf ftarfer Gluth an beiben Geiten fchnell gebraten; fodann in einer langen Schuffel aufbreffirt, mit ben Erdapfeln und gefchabenen Rrenn befrangt, mit Glace übergoffen, in Safelnuffe große Studden ben Garbellenbutter barauf gelegt, und fo aufgetifcht.

Nro. 14,

Boeuf-steaks nach neapolitanifder Urt.

Die Boenf-steaks werben wie die vorhergehenden erlautert, bereitet. — Ein halb Pfund feine Maccaroni werden in gefalzenem Baffer gefocht, sodann in ein kaltes Baffer gelegt, nach bem Auskuhlen auf ein Sieb geseiht, mit einem reinen Tuche abgetrochnet, in gleiche Stucke geschnitten in zerlaffene Butter gelegt, und bis jum Bebrauche warm gestellt, so auch feche paar Bratmarite, nachdem fie gebraten, in gleiche Stade

gefdnitten, und bis jum Getrauche marm geftellt.

Beim Anrichten werden bie Schnitzen gebraten, auf eine Schuffel aufdreffirt, mit den Bratwurften und Maccaronen eingetheilt befrangt, mit der Glace, wie folche bei ber vorhergebenden Schuffel erklart wird, übergoffen und fo aufgetischt.

Go auch bie Boeuf - steaks mit Reis,

Gemugen, und mehr ber-

gleichen gegeben.

Nro. 15.

Boeuf-steaks mit Erbapfel purée.

Die Boeuf-stenks werden wie die vorhergehenden erläutert, bereitet. So auch von awölf Erdäpfeln ein pures (wie es Nro. 11. beim Lungenbraten erliatt wird) gerichtet. Ein Tafelftud von acht bis zehn Pfund wird (wie Nro. 1. erläutert) gefocht. Bier und zwanzig zwei Finger breite und fingerbide Oreied aus Semmeln geschnitten, werben im Schmalze geba-

denfund bis jum Gebrauche marm geftellt

Beim Murichten wird bas purde unter einem immermahrendem Ruhren heiß gemacht; bie Boeuf-steaks gebraten, bas afelftud aus ber Bruhe gehoben, voal und brei Finger hoch augeschnitten, auf eine lange Schuffel gelegt, mit bem purde mittelft einer Fullsprige in schuffel gelegt, mit bem ben Semmelschnitten eingetheilt befranzt, über jedes Saufchen mit den Streifchen gekochte Pockelzunge gelegt, die Boeuf-stoaks auf das Tafelftud breffirt, mit Glace übergoffen und so aufgetischt. (Tab. IV. Fig. 10.)

So auch die Boeuf-steaks mit purés von burchgeschlagenen Zwiebeln, Chicorie,

Linfen, und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 16.

Schinfen mit Ragout financiere.

Gin mittelgroßer Schinken wird nach mehrmaligem Bafchen aber Racht im Baffer geweicht, sobann in einem Banbel mit Gewärz, Burgeln, Die Salfte Baffer, Salfte Bein gefocht, und nach bem Austählen mit etwas Flachem beschwert.

Gin Ragout mirb eben fo bereitet, wie es Nro. 9. ertiart, und warm gestellt. Seche Ralbehirn werben in lauwarmen Baffer von ben Mafern gereinigt, fodann in einem gefau-

erten Sub mit Bewurg, Lorbeerblattern und Salg gefocht, und bis jum Musfühlen fteben gelaffen. Rach bem Musfühlen wer. ben fie auf ein Sieb gelegt, abgetrochnet, in zwei Stuck ge. Schnitten, und in eine Schwung : Casserole'in zerlaffene Glace gereihet, mit einer fart legirten weißen Tunte übergoffen, und mit ichmalen Streifden von gefochter Poctelgunge belegt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis gum Gebrauche weggestellt. Go auch zwölf Gier funf Minuten gefocht, gefchalt. und bis jum Gebrauche in ein lauwarmes Baffer gelegt werben. Gine halbe Stunde vor bem Unrichten wird ber Schinfe gugeschnitten, Die Saut über Die Salfte abgeloft, abermal in Sub gelegt, und auf bas Feuer gestellt. Go auch bie Sirn glacirt, und in Dfen gestellt werben. Das Ragout wird in eine lange mit Butter : Flerons befette Schuffel angerichtet, ber Schinke aus bem Sub gehoben, aufgeschnitten, abermal gu. fammengeftellt, auf bas Ragout breffirt, mit bem Ralbebirn und Giern befrangt, Die Gier mit einer weißen Tunfe ubergoffen, und mit ausgestochenen Truffeln' belegt, Die Schinke glacirt, und fo aufgetischt. (Tab. III. Fig. 4.)

Go auch der Schinfen mit Spinat,

grunen Erbjen, Maccaroni, und mehr berglei-

chen gegeben.

Nro. 17.

Ralbeichlegel mit Bemüßen.

Gin großer Ralbeichlegel wird nachdem er einige Tage ab. gelegen, zugeschnitten, in vier Bogen mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt, und bis zum Gebrauche weggesett. Seche gelbe und feche weiße Ruben werden mit einem Hoschepot-Ansstecher ausgestochen, jedes für fich blanfchirt, in eine Casserole gethan, mit Studden Buder und Brufe gebunftet, und bis zum Gebrauche weggestellt. Bier Rofen Blumentohl werden von ben groben Blattern geputt, gefchalt, und in gefalgenem Baffer mit Studen Butter gefocht. Bwei Schopfloffel brauner Tunke wird mit einem Studden Glace, etwas Buder, einem halben Glas Madera Sec, und bem Saft einer Limonie vermengt, gur Salfte eingefocht, und in eine Cance-Casserole gepreßt. Zwei Stunden vor dem Unrichten wird ber Schlegel an einen Spieß gesteckt, und bei einem schwachen Feuer mit Butter fets begoffen, und langfam gebraten. Rurg vor bem Unrichten wird bas Papier abgeloft, ber Schlegel mit Gala besprengt, bas Fener bell gemacht, und zu einer schönen Farbe gebraten.

Beim Anrichten werben bie Gemage heiß gemacht, ber Bumentohl auf ein Tuch gelegt, und auf bie vier Seiten einer langen Schuffel, welche mit Butter- Flerons bejeht ift, gelegt. Die übrigen Bemuße in die Mitte angerichtet, ber Ralbichlegel zierlich aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, darauf breffirt, glacirt, und so die Tunfe besonders beigefest. (Tab. IV. Fig. 8.)

Go auch ber Kalbichlegel mit Ragout financiere,

bo. Chambort

bo. Maccaroni,

bo. Spinat, und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 18.

Ralberuden mit Blanquet von Poularden.

Bon einem fehr garten Ralbe, wird ber Ruden nach bem Marbeliegen vom Salfe bis jum Rien abgefchnitten , abgehautet, gefpict, mit Gewarg, graner Peterfiele, Lorbeerblatter und einem Glas Dehl marinirt; mit Papier bebedt; und bis gum Gebrauche an einen falten Ort geftellt. Bier Poularben werben nach bem Abftammiren breffirt, in eine Preffe ge-Dampft, und falt geftellt. Rach bem Mustuhlen wird aus ben Bruftden ein Blanquet, wie icon bas Blanquet (in Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 3. erläutert), geschnitten, und in eine Casserole gethan. 3wolf fcone und gleiche Ralbebrife werben nach bem blanfchiren zierlich gefpiett, in eine Casserole gereihet, und beim Gebrauche gebampft und ichon glacirt. Go auch zwolf Gier funf Minuten getocht, gefchaft; und in ein laumarmes Baffer gelegt. 3mei Ctunden vor bem Unrichten wird bas marinat abgeflanbt; ber Ruden an einen Gpieß geftedt, ju einer lichtbraunen garbe gebraten, fobann mit Gala befprengt, mit brei Bogen mit Butter beftridenem Papier umbunden, und bei einem ichmeben Feuer weiter gebraten. Die Preffe von ben Poularben wird gefeihet, bas Bett abgenommen, mit zwei Schöpfloffel Bechamelle (Abidnitt von Caucen Nro. 5.) vermengt, gur gehörigen Dide cingefocht, über bie Blanquette gepreßt, und bis gum Bebraude warm geftellt. Rurg vor bem Unrichten wirb bas Papier herabgenommen, bas Feuer heller gemacht, Die Ralbebrige mit Madera vermengter Glace bestrichen, und in Dfen geftellt. Die Blunquette in eine lange borbirte Schuffel angerichtet. Die Filets herabgeloft, ichief aufgeschnitten, abermal auf bem Ruden gurud gelegt, in Die Mitte ber Blanquetten breffirt, mit ben Giern und Ralbebrifen befrangt, bie Gier mit einer

weißen Tunte abergoffen, mit ausgestochenen Truffeln belegt, bie Filets und Ralbebrige abermal glacirt, und fo aufgetischt. (Tab. IV. Fig. 14.)

Go auch ber Ruden mit Maccaroni,

Spinat, grunen Fisolen, grunen Erbsen, Sauerampfer I

Sauerampfer · Pures, und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 19.

Schöpfenichlogel mit Bohnen (Gigot).

Die Schöpfen, wie sie allgemein im Lande find, fonnen wegen ihrer schlechten Borbereitung, nie bei hoher en Tafeln erscheinen. Die Schöpfen, um felbe wie im Austande genießen zu können, muß das Lamm schon von zarter Jugend eingefangen, und mit nahrhaftem Futter, wie mit geschrottetem Weinen, Gerfte, Milch u. f. w. bie in das Spatjahr gefüttert werben.

3mei Schlegel, nachbem felbe lange murbe gelegen, merben mit Bewurg, Lorbeerblattern, gruner Peterfiele marinirt, und bis zum Gebrauche falt geftellt. - Gine halbe Dag Bob. nen werben mit Baffer jugefest, und weich gefocht, nach bem Rochen Die Brube abgefeiht, und in eine Cauce. Casserole acthan. Drei Saipel fpanifche Bwiebeln werben in Blattden ge-fchnitten, einen Augenblict blanfchirt, abgefeiht, mit einem lichtbraun gebrannten Buder, einem Schopfloffel Brube, und einigen Tropfen Effig begoffen, und weich gedampft. Rach bem bampfen werben fie mit vier Schopfloffel brauner Tunte, etwas Bucter und bem gehörigen Galg vermengt, gur Balfte eingefocht : brei Theile über bie Bohnen gepreßt, warm geftellt, ben vierten Theil mit zwei Efloffel Cheri und Studen Glace vermengt, abermal aufgefocht, und in eine fleine Casserole gegoffen. - 3mei Stunden vor bem Unrichten mirb bas Marionat abgeflaubt, Die Schlegeln an einen Spieg geftedt, bei einem bellen Feuer gu einer lichtbraunen Farbe gebraten, fobann gefalgen, mit vier Bogen mit Butter beitrichenem Davier überbunden, und bei einem ichwachen Feuer weiter gebraten. Rurg por bem Unrichten wird bas Papier abgeloft, bas Fener bell gemacht, Die Bohnen in eine lange Schuffel, welche mit Butter: Flerons befett, angerichtet; Die Schlegeln von Spieg gezogen, aufgeschnitten , abermal jufammengestellt , in Die Mitte ber Bohnen gelegt, glacirt, und die übrige Tunte befonbere beigefeßt.

Nro. 20.

Schöpfen . Schlegel mit Gemußen.

Die vorhergehend gleich murbe gelegenen Schlegeln, merben brei Ctunben vor bem Unrichten in einer weißen Dreffe weich gedampft. Ucht Rofen Blumenfohl werden von ben groben Blattern abgeputt, gefchalt, im gefalzenem Baffer mit Ctud. den Butter gefocht, mit Papier bebedt, und bis jum Gebraude in Gub gelaffen. - 3wolf Stude in Giergroße aus gelben und eben fo viel weißen Ruben, werben zierlich zugefchnite ten , einen Mugenblick blanfchirt , mit bem Chatreus - Meffer abgebreht , mit einem Gfloffel Bucter , und halben Schopfloffel weißer Brube gebunftet, und bis jum Gebrauche warm geftefft. Rury por bem Unrichten wird bie Preffe von ben Schlegeln gefeiht; bas gett abgenommen , mit einem Schopfloffel brauner Tunte, etwas Bucker, zwei Eglöffel Cheri, und bem Gaft ciner Limonie vermengt, gur Salfte eingefocht, in eine Sauce-Casserole gepregt und warm geftellt. Beim Unrichten werben bie Schlegeln aus ber Preffe gehoben, aufgeschnitten, abermal aufammengestellt, in eine lange Schuffel gelegt, mit ben Be mußen befrangt, und bie Tunfe befondere beigefest.

So auch bie Schlegeln mit Maccaroni,

Ragouts, grunen Fifolen, grunen Erbfen, Erbapfeln,

Paradiesapfeltunte, und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 21.

Shopfenichlegel mit Sance. Boivrade.

Der murbe gelegene Schleget wird mit Salz befprengt, und in einer braunen Preffe mit Gewürz, Lorbeerblättern, und einem Glas ftarken Wein gedämpft. Gine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Preffe geseiht, das Fett abgenommen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, und einem Schöpflöffel frauern Rahm vermengt, zur halfte eingekocht, in eine Sauce-Casserole gepreßt, zuleht eine Handvoll feiner Capern und dem Saft einer Limonie darunter gemengt, leicht durcheinander geschwungen, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Unrichten wird ber Schlegel aufgeschnitten, abermal gufammengestellt, in eine lange borbirte Schuffet gelegt, mit

Maraday Google

ber Tuute leicht abergoffen , und bie abrige befondere beige-

Nro. 22.

Schöpfen. Schlegel mit Sarbellen. .

Der murbe gelegene Schlegel wird mit einem Biertelpfund fehr rein gewaschenen Sarbellen, die von den Graten gelöft, auf vier Theile geschnitten sind, reichlich gespiet, dann an einen Spieß gestect, mit Butter bestrichenem Papier überbunden, und bei einem schwachen Feuer drei Stuuten gebraten. Gine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer heller gemacht, mit Salz besprengt, und zu einer lichtsbraunen Farbe gebraten. Ein Stücken Glace wird mit einigen Sslöffel brauner Aunke, Stücken Sarbellenbutter, und dem Saft einer Limonie vermengt, heiß gemacht, der Schlegel beim Anrichten aufgeschnitten, abermal zusammengestellt, in eine bordirte Schüffel gelegt, mit der Sarbellen-Aunke übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 23.

Rehruden (Bemmer) mit Gemußen.

Bon einem garten Reh wird ber Ruden, (wie ber Ralberuden Nro. 18. erlautert) , gefpict, marinirt, und beim Bebrauche gebraten. 3wolf zierliche Rorbchen aus gelben Ruben, und fo viel auch aus weißen Ruben, werben icon geschnitten. Die Mitte ausgehöhlt, ein wenig im gefalzenen Baffer blanfdirt, nach bem blanfdiren in eine Casserole gereihet, mit Spectplatten bebedt, mit einem Egloffel Bucher beftreut, mit einem Schöpflöffel weißer Brube abergoffen , und langfam gebampft. - Geche bis fieben Sande voll ber feinften grunen Schotten werben geputt, und Die baran hangenben gaben allenfalls, wenn eine vorhanden, herunter gezogen, in ber Mitte burchschnitten, in Salzwaffer gah gefocht, abgefeihet, in gerlaffene Butter in eine Edwung = Casserole gethan, mit Butter beftrichenem Papier bebectt und falt gestellt. - Gine Sandvoll grune Erbfen, eben foviel Spargelfopfchen werden jebes für fich gefocht , abgefeiht , mit einem Schöpfloffel legirter Tunte und etwas Buder vermengt, und warm gestellt. 3mei Schopf. loffel brauner Tunfe wird mit Gtuden Glace, einem halben Glas Tofaper, und bem Gaft zweier Limonien vermengt, jur Balfte eingefocht, in eine Casserole gepreßt, und bis jum Bebrauche marm geftellt.

Beim Unrichten wird ber Ruden vom Spieß gezogen, bie Filets abgeloft, schief aufgeschnitten, abermal zuruct gelegt. Die Schotten auf einem gaben Feuer unter einem öftern Aufbeuteln heiß gemacht, auf eine lange borbirte Schuffel angerichtet, ben Ruden barauf gestellt, die Rorbchen mit dem Ragout. welche aus ben Erbsen und Spargelfopfcon bestehen angefallt, bamit befranzt, und die Tunke besonders beigefeht.

Nro. 24.

Rehruden à la Cardinale.

Der murbe gelegene Ruden wird wie ber vorhergehende gebraten. — Bier Poularden werden nach dem flammiren über die Bruft aufgeschnitten, die haut abgezogen, und die Filets behutsam heradgelöft. Nach dem Ablösen wird die dune haut papierdünn los geschnitten (wie Abschnitt von Entreen Nro. 10. genau erklärt) gespiett, über gelbe Rüben, welche wie kleine Bögen geschnitten, gelegt, mit Butter bestrichenem Papier bebeckt, und bis zum Gebrauche falt gestellt. Zwölf Eier werden fünf Minuten gekocht, geschält, und bis zum Gebrauche in lauwarmes Wasser gelegt. — Bon zwölf Paradiesäpfeln wird eine Aunke (wie Nro. 1. erklärt) bereitet und warm gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Filets in einen Plasont gestellt, darunter einen halben Schöpstössel Brühe gegossen; die Filets glacirt, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt.

Beim Anrichten wird bie Paradies Tunke in eine lange bordirte Schuffel gegoffen, der Rucken von dem Spieß gezogen, die Filets abgeloft, aufgeschnitten, abermal zuruck gelegt, in die Mitte ber Tunke gestellt, mit den Giern befranzt; über die Gier die Filets dreffirt, abermal glacirt, und so aufgetischt. — Eine verdunnte Paradies Tunke wird besonders bei-

gefest.

Nro. 25.

Rehruden mit Boivrad-Tunfe.

Der murbe gelegene Ruden wird wie die vorhergehenden gebraten; die Abfalle bes Rudens werden in einer mit Speck gefütterten und mit Burzeln, Lorbeerblattern und Gewürz belegten Casserole gethan, mit fetter Brühe übergoffen, braun gedampft, sodann mit zwei Schöpflöffel Brühe, und mit einem Glas Bein aufgefüllt, eine Stunde gekocht, geseitht, das hett abgenommen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, und einem Schöpflöffel sauren Rahm vermengt, zur halfte eingekocht,

in eine Casserole geprefit, gulent eine Sand voll feiner Capern

beigemifcht , und warm geftellt.

Beim Unrichten wird ber Rucken vom Spieg genommen, bie Filets abgeloft, aufgeschnitten, abermal gurud gelegt, in eine lange, bordirte Schuffel gestellt, mit ber Tunte leicht übergoffen, und bie übrige besondere beigefest.

Go auch ber Ruden mit Ragout,

Erbapfeln, und allen möglichen

puréen gegeben;

Nro. 26.

Rehruden mit Galfen.

Der murbe gelegene Ruden, wird wie die vorhergehenden gebraten, so auch die Abfalle in einer braunen Preffe gebunftet. Eine Stunde vor bem Anrichten wird die Preffe geseiht, bas Fett abgenommen, mit einer halben Maß rothem Beine, Stud Buder, Zimmet und Gewurznelfen vermengt, zur halfte eingefocht, geseiht, und bis zum Gebrauche warm gestellt. So auch zwei hande voll zerriebene Semmeln, in acht Loth Butter gelblicht geröftet werben.

Beim Unrichten wird ber Ruden vom Spieß gezogen, bie Filets abgeloft, aufgeschnitten, abermale zurud gelegt, ben Ruden in eine bordirte Schuffel gestellt; mit bem geröftetem Brob bestreut, mit bem Wein übergoffen, und eine Ribiffel-

Salfe befondere beigefest.

So auch ter hirfchruden mit Salfen, gefochte wilbschweinerne Schlegeln mit Salfen , und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 27.

Gebratene Schweinstenbe mit Maccaroni.

Die Leube, welcher Theil bei bem Ralbe Riernbraten heißt, wird ftart mit Salz und Pfeffer bestäubt, und die haut mefferruckendick flein würstig eingeschnitten. — Ein halb Pfund Maccaroni werben im gesalzenem Baffer gekocht, abgefeißt, abgetrocknet, in gleichen Stücken geschnitten, in zerlaffene Butter
gelegt und warm gestellt. Gine Stunde vor bem Unrichten wird
der Braten an einen Spieß gesteckt, schon gebraten, sodann
aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, die Maccaroni auf
das Feuer geseht, unter einem öfteren Ausbeuteln heiß gemacht, mit einer handvoll geriebenen Ras vermengt, auf eine
bordirte Schuffel angerichtet, die Lende barüber gesegt, mit

Divinced by Goog

Glaco abergoffen, und eine Swiebel - Zunte befonders beis gefest.

Nro. 28.

Someine Benbe mit Bohnen.

Die marbe gelegene Lende wird wie die vorhergehende gebraten. — Die Bohnen, wie fie (bei Nro. 19. erffart werben) bereitet und warm gestellt. Beim Anrichten in eine lange, mit Butter Flerons besethte Schuffel angerichtet; die Lende barüber gelegt, glacirt, und die übrige Tunte besonders beigefest.

·Nro. 29.

Soweins genbe mit Hoschepot.

Die murbe gelegent Lende wird wie die vorhergehende gebraten. — Bier gelbe und vier weiße Ruben werden mit einem Hoschepot - Aussteder ausgestochen; jedes für sich blanfcirt, abgefeiht, mit Studen Buder, und weißer Brübe weich ged untet, und bis jum Gebrauche warm gestellt. Wier Rofen Blumenfohl werden nach bem reinen Abpungen in gefalzenem Baffer mit Studen Butter gefocht, mit Papier bededt, und bis jum Gebrauche in Gub gelassen.

Beim Unrichten werden die weißen Ruben in eine borbirte Schuffel angerichtet, die Lende zerschnitten, abermal zusammen gestellt, darauf gelegt; der Blumenkohl auf ein Tuch gelegt, abgetrocknet, auf die vier Seiten der Lende gestellt; die gelben Ruben in aufgehäuften Saufchen inzwischen dreifert, die Lende glacirt, ben Blumenkohl mit einer legtrten Tunke übergoffen, und eine pikante Tunke besonders beigeseht.

Nro. 30.

Soweins . Lente mit Erbapfel . purée.

Die Lende wird wie die vorhergehenden gebraten. — Bon awolf gelben und ichonen Erdapfeln wird bas purse (wie es beim Lungenbraten Nro. 11. erffart) bereitet. Die Abfalle ber Lende werden in einer mit Eppec gesutterten Casserole, welche mit Burzeln, Gewurz, Lorderblättern belegt, gethan, braun gebampft, mit zwei Schöpflöffel Bruhe und einem Glas rothem Beine angefallt, eine Stunde kochen gelaffen, sodann geseiht, das Fett abgenommen, zur Glace eingelocht, in eine kleine Casserole geseiht, und warm gestellt.

Beim Unrichten wird bas purse unter einem immermaferenben Ruhren heiß gemacht, in die Mitte einer langen bor-

Dis ked by Google

birten Schaffel gegoffen , bie Lenbe aufgeichnitten , darauf gelegt mit ber Glase übergoffen , und fo aufgetifcht.

Nro. 31.

Schweilnefchlegel mit Ragout financiere.

Der Schlegel fammt ber Lenbe, welche bem erfleren, menigftene an ber Breite gleich gehalten werben muß, wird mit Salg und Pfeffer bestreut, und bis jum Gebrauche talt geftellt.

Das Ragout wird (wie Nro. 9. beim Lungenbraten erflart) bereitet, und warm gestellt. Zwei Stunten vor bem Anrichten wird ber Schlegel an einen Spieß gestedt, und bei einem ichwachen Feuer gebraten; nach bem Braten abgezogen,
zugeschnitten, bas Ragout in eine lange bordirte Schuffel angerichtet, ber Schlegel aufgeschnitten, barauf breffirt, glacirt,
und so aufgetischt.

Nro. 32.

Someinfolegel mit grunen Erbfen.

Der Echlegel wird wie ber vorhergehende gebraten. — Gine Mag ausgeloffe und feine Erbfen werden in gesalzenem Waffer gekocht; abgefeiht, und in eine Casserole gethan. Ucht Butter wird mit einem Splöffel Mehl, vier Eplöffel Bucker, zwei Eplöffel fein geschnittene Petersiele vermengt, und ben Erbfen beigelegt.

Beim Unrichten werden die Erbsen auf ein schwaches Feuer gestellt, öfters aufgebeutelt. Rachdem fie durchaus warm find, werden sie auf eine bordirte Schuffel angerichtet, der Schlegel zierlich aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, darauf dreffirt, glacirt, und so aufgetischt.

Nro. 33.

Schweinschlegel mit Fafanenfraut.

Der Schlegel wird ben vorhergehenben gleich gebraten. — 3wei Fasanen werden nach bem reinen abstammiren, breffirt, gespiet, mit Salz bestäubt, und schon gebraten. Nach bem Mustuhlen werden die Brüfte heradgeschnitten, die Gerippe sammt ben Blegeln in eine Casserole gethan, mit zwei Schöpslöffel brauner Brühe, und rinem Glas Bordeaux angefüllt, und eine Stunde tochen gelassen. Bier hande gefauertes Kraut wird in einer zerlassen getaten mit einen getaffenen Fette mit etwas gebranntem Buder braun gedunftet, mit einem Schöpslöffel brauner Tunke, zwei Egisfict Buder vermengt, und langsam eingelocht; die Presse wird ge-

District by Google

feiht, bas Gett abgenommen, gur Glace eingefocht und warm

geftellt.

Beim Anrichten wird bas Kraut in eine bordirte Schuffel angerichtet, ber Schlegel aufgeschnitten, abermal zusammen gelegt, und barauf breffirt; die Fasanenbrufte in zwei fingerbreite Scheibchen geschnitten, im Kranze laufend mit gefochter Pockelzunge eingetheilt, bem Schlegel befranzt, mit ber Glaco übergoffen, und so aufgetischt.

Nro. 34.

Schweinschlegel mit faschirten Robl.

Der Schlegel wird ben vorhergehenden gleich gebraten. — Ucht haipel Rohl, werden von den groben Blattern abgepuht, in gesalzenem Wasser blanschirt, abgeseiht, in ein kaltes Wasser gethan, leicht ausgedrückt, auf ein Schneibbrett gelegt, auseinander geblättert, und mit einer hundersasche (Abschnitt von Fasche Nro. 4. ersäutert) faschirt, in dem früheren Form zussammengedrückt, in eine angemessene Casserole gereihet, mit Speckplatten belegt, mit Sewürz bestreut, und einem Schöpfeloffel Brühe übergossen und gedampft.

Beim Unrichten wird ber Rohl auf einem Tuche abgetrocknet, ber Schlegel aufgefchnitten, abermal zusammengelegt, in die Mitte einer bordirten Schuffel gestellt; mit den Rohl und gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, befranzt, glacirt, und

eine pifante Tunte befondere beigefest.

So auch die Schlegel mit grunen Fisolen, Ragout,

allen möglichen puréen, Sauce Boivrad, Sauce Robert, Varadiesäpfel Tunke und

mehr bergleichen gegeben.

Biebenter Abschnitt. Bon den Entreen.

Da bie höhere Rochknnft in mehrere Bweige gerfatte, und biese nur burch vielfältige Versuche und Erfahrung ben angehenden Roch in den Stand fest, seine Kenntniffe zu erproben, so bedarfs auch hiezu besonderer Ausmerksamkeit, und einen unermüdlichen Fleiß, um die Vortheile, besonders bei bem Entreen fennen zu lernen.

Nro. 1.

Poularben mit Reis. (Poulets au Ris.)

Bier Poularden werden nach dem reinen stammiren breffert, in eine angemeffene Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt; mit Gewürz bestreut, und bis zum Gebrauche weggestellt. Ein halb Pfund Reis wird nach dem reinen Rlauben und Baschen in eine angemessene Casserole gethan, mit ein Biertelpfund Butter und einem Hatzel Zwiebet, welcher mit einigen Gewürznelsen besteckt ist, einige Minuten geröstet, nach dem Rösten mit einer weißen Hihnerbrühe zwei Finger hoch übergoffen, etwas Salz beigethan, ind Rochen gebracht, sodann zugedeckt, auf eine warme Asche gestellt; und eine halbe Stunde dampsen gelassen. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Poularden mit einem Schöpflössel fetter Hühnerbrühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedampst.

Beim Anrichten werben bie Poularben aus ber Preffe gehoben, in zierliche Stude zerschnitten, ber Reis mittelft einer zwelzactigten Gabel leicht zerbeutelt, lageweise einer borbitten Schuffel mit ben Poularben eingetheilt, aufbreffirt, bie Preffe geseiht, bas Fett abgenommen, gab zur halfte eingefocht, barüber gegoffen, und so aufgetischt.

Nro. 2.

Poularben mit Kräuter. Tunfe. (Poulets au Ravigote.)

Bier Poularben werben ben vorhergehenben gleich brefürt und gebampft. — Rach bem Auskühlen in zierliche Stude geschnitten, die Saut herabgezogen, in eine Casserole gethan, mit ben Speckplatten abermals zugebeckt und bis zum Bebrauche warm gestellt. Gine Sandvoll Bertramsblätter, die Hilte soviel Rotebeltraut und soviel Petersiele werben jedes für sich blanschirt, fein geschnitten, und in eine Sauce-Casserole gethat. Drei Schöpflöffel weißer Tunke wird mit ber geselhten und abgesetteten Presse vermengt, zur Salfte eingesocht, mit einer Laison von vier Gierdottern, und bem Saft einer Limonie sast bis zum Rochen ausgezogen, über die Kräuter gepreßt, und warm gestellt.

Beim Anrichten werben ble Poularben in einer borbirten Schuffel aufbreffirt, mit ber Tunte übergoffen, und fo auf-

getischt.

Nro. 3,

Poularben mit hollanbifcher Tunte und Auftern. (Poulets à la Hollandaise.)

Bier Poularden werben wie die vorhergehenden breffirt, gedämpft, nach dem Ausfühlen in zierliche Stücke zerschnitten, in eine Casserolo gethan, mit den Speckplatten abermat bebeckt, und warm gestellt. — Bier und zwanzig Austern werden aus den Schildern geloft, mit Bein blanschirt, und bis zum Gebrauche in Sud gelassen. Die Presse wird geseiht, und kalt gestellt. Rurz vor dem Anrichten werden vier Loth Butter mit einem Rochlöffel Mehl, sechs Gierdottern, dem Saft einer Limonie, und ein Schöpflöffel der gefeihten Presse vermengt, unter einem immerwährenden Rühren, mittelst einer Schneeruthe auf einem schwachen Feuer bis fast zum Rochen ausgezogen, in eine Casserolo gepreßt, und warm gestellt.

Beim Unrichten werden bie Poularden auf einer borbirten Schuffel zierlich aufdreffürt, Die Auftern auf ein Gieb gefeibt, unter Die Tunte gemengt, leicht burch einander geschwungen

und barüber angerichtet.

Nro. 4.

Doularben mit Gemugen. (Poulets au Legumes.)

Bier Doularden werden ben vorhergehenden gleich breffirt, gebampft, nach bem Musfuhlen in zierliche Stude gerichnitten. mit ben Speciplatten abermal jugebectt und warm geftellt. -Gin Schopfloffel blanfchirte Spargelfopfchen, fo viel in Mond. icheinchen ausgestochene, und blanfchirte gelbe Ruben, fo viel weiße Ruben, und fo viel grune Erbfen werben in eine Sauce. Casserole gethan; bie Preffe von ben Poularben wird gefeift, abgefettet , mit brei Schopfloffel weißer Tunte vermengt , gur Salfte eingefocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, und Studden Butter aufgezogen , barüber gepreßt , leicht burchein. ander gefdmungen , und warm geftellt.

Beim Unrichten werben bie Poularden in einer borbirten Schuffel aufbreffirt, bie Bemuße barüber angerichtet, und fo

aufgetifcht.

Nro. 5.

Vonfarben mit Ragout von Champignons. (Poulets aux Champignons.)

Bier Doularden merben gleich ben vorhergebenben breffirt, gebampft, zerfchnitten , und warm gestellt. - Bier und zwangig fcone und gleiche Champignons werben tournirt, in But. ter paffirt, und talt gestellt. Die abgefettete Preffe wird mit brei Schopfloffel weißer Tunte vermengt, gur Salfte eingefocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, und bem Gaft ciner Limonic bis fast jum Rochen aufgezogen , in eine Casserole gepreft, und warm gestellt.

Beim Unrichten werben die Poularben in einer borbirten Schuffel zierlich oufbreffirt, bie Champignons auf ein Girb gefeiht, unter ibie Tunte gemengt, leicht burcheinander gefchwungen , und barüber angerichtet.

Nro. 6.

Poularben mit Ragout von Truffeln. (Poulets aux Truffes.)

Bier Poularden werben gleich ben vorhergehenden breffirt, gebampft, gerichnitten, bie Saut abgezogen, mit ben Gped. platten abermal belegt , und bis jum Bebranche marm gestellt. - Gin Dfund Truffeln werben nach bem Abichalen in Mefferudenbide Blatteln gefchnitten, mit einem Studden Butter und Lorbeerblatt fünf Minuten auf einem gaben Feuer unter einem immermahrenden Beuteln geschwungen, und in eine Casserole gethan. Drei Schöpflöffel weiße Tunte wird mit der abgesetteten Preffe vermengt, zur halfte eingekocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, und dem Saft einer halben Limonie aufgezogen, über die Truffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt.

Beim Unrichten werben bie Poularben in einer borbirten Schuffel gierlich aufbreffirt, bas Ragout baruber angerichtet,

und fo aufgerlicht.

Nro. 7.

Poularben mit Mufchein. (Poulets aux Moules.)

Bier Poularden werden wie die vorhergehenden breffirt, gedämpft, die Saut abgezogen, mit Speckplatten abermal bedeckt, und warm gestellt. — Jundert sehr reine Muscheln werden mit einem Schöpflöffel altem Beine, dem Saft einer Limonie, ein wie Gigroßes Stud Butter auf einem starten Bindofen geseht, und öfters ausgeschwungen. Wenn sie alle offen sind, welches nur dann, wenn die Sige in sie gedrungen hat, so werden die Sasse der Schalen weggenommen, der Sast abgeseiht, zu der Presse der Schalen weggenommen, der Sast abgeseiht, zu der Presse der Poularden gegossen, geseiht, das Fett abgenommen, mit drei Schopflöffel weißer Tunke vermengt, zur Salfte eingelocht, mit einer Laison von vier Eierdottern und dem Sast einer Limonie bis fast zum Kochen ausgezogen, über die Muscheln gepreßt, durcheinander geschwungen und warm gestellt.

Beim Unrichten werben bie Poularden in einer forbirten Schiffel gierlich aufdreffirt, die Mufchel barüber angerichtet,

und fo aufgetischt.

Nro. 8.

Poularben mit Cauce Robert.

Bier Poularben werben wie die vorhergehenden dreffirt, gebampft, zerschnitten, die Saut abgezogen, mit den Speckplatten abermal bedeckt und warm gestellt. Die Preffe wird gesleiht, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflöffel brauner Tunke, dem Gaft einer Limonie, etwas Bucker, zwei Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, und ein Haipel Zwiebel, welcher in Blättchen geschnitten, blanschirt, in einem lichtbraunen Zucker mit einigen Tropfen Effig gedämpft ift, vermengt, zur Halfte eingefocht, durchgepreßt; zuleht mit zwei Eplöffel französsischem Senft vermengt, und warm gestellt.

Beim Unrichten werben bie Poularben in einer borbirten Schuffel gierlich aufbreffirt, und bie Inute barüber angerichtet.

Nro. 9.

Faschirte Poularden mit Paradiesapfel. Tunte.

Bier Poularden werden nach dem reinen flammiren über den Rücken aufgeschnitten, mit einem scharfen Meffer das Gerippe aus dem Fleische gelöst, und so behutsam, daß die Daut an keinem Orte durchgeschnitten werde; dann über die Tafel gebreitet, mit einer guten hühnersasche (Abschnitt vom Fachen Nro. 4.) gefüllt, abermal zusammen genäht, dressifit, in eine mit Spect gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit Gewärz bestreut, und bis zum Gebrauche falt gestellt. Acht große Paradiesäpfel werden mit einer guten Brühe gekocht, und weiterhin so vollendet (wie Abschnitt vom Rindsleisch Nro. 1. erläusert). Drei Viertessunden vor dem Antichten werden die Poularden mit einem halben Schöpssessessesses Vrühe übergossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpft.

Beim Unrichten werden fie auf ein Tuch gelegt, abgetrochnet, in gierliche Stude geschnitten, im Kranze laufend einer bordirten Schuffel mit gebadenen Semmelfchnitten eingetheilt, aufdreffirt, Die Tunke in ihrer Mitte angerichtet und fo aufactlicht.

Nro. 10.

Sautée von Poularden au supreme.

Gedis Poularben werben nach bem flammiren rudwarts am Salfe aufgemacht, ber Rropf herausgenommen, bie Saut über Die Bruft aufgeschnitten, abgezogen, Die Filets behutfam berabgeloft, Die unterfchnitten (Filets mignons) heraus geloft, auf ein Teller gegeben, mit Epecfplatten bebedt, und bis gum Gebrauche falt geftellt. Die Bruftchen werben mit bem naß gemachten Defte bes Meffers, über einem reinen Schneibbrette gelegt , und mittelft gefchietter Guhrung bes Meffere bie Sautden fehr bunn abgenommen, gierlich jugefchnitten, mit Truffeln fcon befarirt, in eine Schwung . Casserole in flarifirtem Butter gereihet, mit Butter beftrichenem Papier bedect, und bis jum Gebrauche talt gestellt. - Die Filets mignons werben eingeschnitten, mit Truffeln, welche wie fleine Sahnentamme jugefchnitten, eingelegt, gufammen gebogen, in eine. Schwung-Casserole in Butter gereihet , mit Butter beftrichenem Papier bebedt, und meggefest. Die Biegeln abermale gurud gebrangt,

breffirt, in einer Deeffe gebampft und falt gestellt. - Bierund. amangig gleiche Champignons werden tournirt, (wie Abichattt von der Preffe Nro. 16 erlautert) paffirt, und in cine Sauce-Casserole gethan, fo auch fo viel ausgelofte Rrebefchmeifchen und fo viel getochte Sahnentamme. - Die Bruft eines gebratenen Rapaun wird nach bem Mudfuhlen gu feiner Safche gefonitten , bann gestoffen , mit zwei Schopfloffel Bechamelle (Abichnitt von Saucen Nro. 3. erlautert), und acht Gierbottern vermengt, burch ein Gieb gestrichen, und auf Die Geite gestellt. - Bon ben Biegeln wird bie Saut abgezogen, bie Beine bavon ausgeloft, in iconen gleichen Formen augeschnitten, und ben übrigen Ingrediengien beigelegt. - Die Preffc wird gefeiht, abgefettet, mit vier Schopfloffel weißer Tunfe vermengt, gur Salfte eingefocht, und fo mit einer Laison von vier Gierbottern, und bem Gaft einer Limonie bis fast jum Roden aufgezogen, über bas Ragont gepreßt, und warm gestellt. - Gine halbe Stunde por bem Unrichten wird bas puree mit einem Schopfloffel Schaumobere vermenat, in einem brei Ginger hoben , und zwei Finger breitem Reife , welcher mit Butter ftart ausgeschwungen ift, gegoffen, und in Dunft gefocht.

Beim Anrichten werben bie Bruftchen sammt ben Filets mignons über ein startes Feuet von beiben Seiten leicht gesschwungen, ber Reif in eine bordirte Schuffel gestürzt. Die Bruftchen im Kranze laufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf breffirt, das Ragout in ihrer Mitte angerlichtet, und die Filets mignons einem Kranze bildend darauf gelegt. Eine verdunnte Tunke wird mit einem Stud Butter zurt abgerührt, die Bruftchen damit maskirt, die Semmelschnitten schon glacitt, und so ausgetischt. (Tab. V. Fig. 3.)

Nro. 11.

Santée von Poularben & la Chevalier.

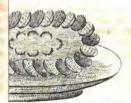
Die Bruftchen werben wie die vorhergehenden bereitet, nur daß jene anftatt bifarirt, mit feinem Spect gespiett, werden in eine Schwung. Casserole in etwas Butter gereicht, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis jum Gebrauche an einem kalten Orte gestellt. So auch die Filets nignons wie die vorhergehenden erklärt find, bereitet, die Biegeln werden abermal zurück gedrängt, dressirt, in einer Presse gedämpft, und kalt gestellt. — Ein Pfund Trüffeln werden nach mehrmaligem Waschen geschält; in Messervicken die Blättchen geschuiten, auf einem starken Feuer mit einem korbeerblatt und Stüdchen Butter geschwungen, in eine Sauce- Casserole gethan. und bis fernerhin weggesest. — Zwei Schüpstlöffel voll Schill-

Dheed of Google

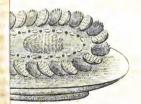
Tab: 5.



von Fasanen



Warden a Ta Chevalier



Kallis Nusz.

Basche wird mit einem Schopfloffel von Bechamelle vermengt, mit Salz am Geschmacke gehoben, in einem drei Finger hohen und zwei Finger breitem Reise, welcher mit Butter ausgeschwungen ift, gefüllt, und bis zum Gebrauche weggestellt, von den Biegesin wird die haut abgezogen, die Beine ausgelöst, in gleichen schüden Gescheiten, und den Trüffeln beigelegt. Die Presse wird geschietet, das Fett abgenommen, mit vier Schöpflöffel weißer Aunke vermengt, zur hälfte eingekocht, und somit einer Laison von vier Gierdotter, Stückhen Butter und dem Sast einer Limonie bis fast zum Rochen aufgezogen, auf das Ragout geprest, seicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Gine halbe Stunde vor dem Anrichten mird der Reis in Dunst gestellt, die Brüstchen mit einer Madera vermengten Glaca bestrichen, in Ofen gestellt, und das öfters wieders holt; so auch die Filets mignons leicht geschwungen.

Beim Anrichten wird ber Reif in eine borbirte Schuffel gesfturgt, bie Bruftchen mit gebadenen Semmelschnitten eingetheilt, im Rranze laufend, barauf breffirt, bas Ragout in ihrer Mitte angerichtet, bie Filets mignons einem Rranze bilbend barauf gelegt, bie Brufichen abermal glacirt und fo aufgetischt. (Tab.

V. Fig. 4.)

Nro. 12.

Santée von Poularben à la Marechal.

Die jum Schwingen bereiteten Bruftden werben mit Galg bestäubt, mit einer Aufleg = Tunte (wie Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 28. erlautert) überftrichen, mit feingeriebenen . Semmeln aufgelegt , endlich auf bem Rofte , welcher mit einem mit Butter bestrichenem Papier belegt ift, eines neben bem anbern gereihet, und auf bie Geite gefett. - Die Biegeln mer-Den wie die vorhergehenben breffirt und gedampft, acht Ralbe. briefe werben nach mehrmaligem Abwaffern blaufchirt, und in einer Preffe gebampft. - Gin halbes Pfund feiner Maccaroni werben in gefalzenem Baffer gefocht, abgefeihet, abgetrochnet, und in einem brei Finger hohen und zwei Finger breitem Reife, welcher ftart mit Butter ausgeldwungen ift, gelegt. - Bier Loth Butter merben mit zwei Efloffel geriebenen Parmefanfas gart abgerührt, mit feche Gierbottern und etwas Salg vermengt, Durch ein Sieb geftrichen, und bis jum ferneren Gebrauche weggefest. - Bon ben Biegeln wird bie Saut herabgezogen, aus ben Beinen geloft, in ichone Stude gefchnitten, fo auch bic Ralbebriefe, und in eine Casserole gethan. - Gin halbes Pfund Truffeln merben nach bem Schalen in Blatteln gefchnitten; mit Butter und einem Corbeerblatt gefdmungen, und ben übri.

gen Ingredienzen beigelegt. — Die Preffe wird gefeihet, mit vier Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Buder, einem halben Glas Madera Soc, und bem Saft einer Limonie vermengt, zur Balte eingelocht, über bas Ragout gepreßt, und warm geftellt. Gine halbe Stunde vor bem Anrichten wird ber mit ben Giern verrührte Kas mit einem Schöpflöffel Schaum Dbers versmengt, über bie Maccaroni gegoffen, und in Dunft gelocht.

Beim Unrichten werden Die Bruftchen über einer marmen Afche getblicht von beiben Seiten gebraten, der Reif in eine bordirte Schuffel gefturgt, die Bruftchen im Rrange laufend mit gebadenen Semmelfchnitten eingetheilt, barauf breffirt, bas Ragout in ihrer Mitte angerichtet, die Semmelfchnitten glaciert, und fo aufgetisch.

Nro. 13.

Turban von Poularden mit Blanquette.

Bon brei Poularben werben bie Bruftden behutfam abgeloft, von bem Sautchen los gefchnitten, mit Truffeln bifarirt, und bis zum ferneren Bebrauch weggefest. Go auch brei Doularben nach bem reinen flammiren breffirt, werben in einer Breffe gebampft und falt geftellt; nach bem Musfuhlen gu einer Blanquette geschnitten , in eine Casserole gethan , mit zwei Schopfe toffel Bechamelle vermengt, leicht burcheinander gefdmungen und bis zum Gebrauche marm gestellt. - Ucht gleiche Ralbebriege werben nach mehrmaligem Abmaffern gefpict in einer Casserole gebampfe , und beim Gebrauche glacirt. Go auch acht gleiche und icone Champignons ausgehöhlt, mit Cratin-Faiche (wie Abfchnitt von Gafche Nro. 10. erlautert) fafchirt, werben in eine Schwung - Cassarole gereihet, und bis gum Bebrauche falt gestellt. - Gine Stunde vor bem Unrichten wird in ber Bertiefung einer runden Schuffel, ein brei Finger hoher und zwei Finger breiter Reif, von einem acceffionirtem Suhner-Fafche breffirt, (und bamit ber Reif mabrent bes Badens nicht cinfturge, fo wird in bie Mitte ein Ausstecher gestellt) Die bifarirten Bruftden fchief barüber gelegt. Die Leeren gwifden Reiben werben mit gefochten grunen Erbfen in Reihen belegt, mit bunnen großen Spechplatten bebectt, und in einem mittelheißen Dfen gebacten. Go and vor bem Unrichten bie Briege und Champignons glacirt, und in Ofen gestellt merben.

Beim Anrichten werden die Speckplatten abgenommen, bas vorsindende Fett ausgetunkt, und die Blanquette darin angerichtet, auf die Blanquette werden im Kranze die Briege und Champignons breffirt, abermal glacirt, und fo aufgetischt.

Nro. 14.

Sehad von Poularben mit Ragout von Rrebfen.

Bon feche Doularben werben bie Bruftchen abgeloft , von ben feinen Sautchen' losgeschnitten , zierlich gespict, und bis jum weiteren Gebrauche meggefest. Die Biegeln merben abermal gurud gebogen, breffirt, und in einer Preffe gebampft. Bon vierzig Rrebfen werben bie Schweifchen ausgeloft, jugefcmitten , und in eine Casserole gethan, Die Salfte ber Schale wird mit acht Loth Butter gestoffen, eine Beile geroftet, fobann burchgepregt, und auf Die Geite geftellt, Die Preffe wird acfeibet, bas Bett abgenommen, mit brei Schopfloffel weißer Tunfe vermengt , gur Salfte eingefocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, welche mit ber Rrebebutter vermengt ift, bis fast zum Rochen aufgezogen , und fo über bie Schweife gepregt, leicht burcheinander gefchwungen, und bis jum Gebranche warm geftellt. Bwolf Gier merben funf Minuten gefocht, gefchalt, und bis jum Gebrauche in ein laumarmes Baffer gelegt. Bon einem Suhner - Rafche mirb in ber Bertiefung einer runden Schuffel ein fingerhoher Reif breffirt, bie Schuffel mit Spagat umbunben, und in Dunft gefocht. Gine balbe Stunde vor bem Unrichten werben bie Brufte über gelbe Ruben gebunben , welche icon fruber mit bunnen Gredplatteben belegt find , werben in ein Plafont geftellt , mit Madera vermengter Glace beftrichen, barunter einen halben Schopfloffel Bruhe gegoffen, in Dfen gestellt, und bas glaciren öftere wieberholt.

Beim Unrichten werben die Gier aus bem Baffer gehoben, abgetrocknet, und außer bem Reife eines neben bem anden, abgetrocknet, und außer bem Reife eines neben bem anden gleigt. — Die Bruftchen, wo zwei und zwei Gier zusammenkommen, barüber breffirt, abermal glacirt, die Eier mit einer weißen Tunke leicht übergoffen, mit ausgestöchenen Truffeln belegt, und bas Ragout in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 15.

Blanquette von Poularben in Reis- Crouestade.

Bier Poularden werden nach bem reinen flammiren breffirt, in einer Preffe gedämpfe, und nach dem dampfen falt gestellt. — Gin Pfund Reis wird nach mehrmaligem Bafchen blanschirt, abgeseihet, und mit Milch ungefähr drei Finger hoch übergoffen, etwas Salz und Stüdchen Butter beigelegt, ins Rochen gebracht, nach bem Auffochen zugebeckt, und auf eine

marme Miche geftefft. Rach Berlauf einer Ctunbe wirb ber Dedel abgenommen, bie Rorner mittelft eines Rechloffele burch einander gebrochen, und fo in einem von Blech icon bagu beftimmten Reife gedrudt, und falt geftellt. - Rach bem Musfühlen wird ber Reif aufgemacht, in ber Mitte eine Bebluna gefchnitten ; und ausgeraumt , Die Crouestade auf ein mit Butter beftrichenem Bleche geftellt, mit zerichlagenen Giern beftrichen, mit gefochten Truffeln belegt, und fo gab fcon gelb. licht gebaden. - Ucht Schillnoden (Abichnitt von Gafche Nro. 6. erlautert) werben mit ansgeloften Rrebeichweifden belegt, in eine Schwung . Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bebectt, und bis jum Gebrauche falt geftellt. Go auch acht Champignons ausgehöhlt, mit Cratin- Fafche von Champignons (Abichnitt von Saiche Nro. 10 erlautert) fafcbirt, in eine Schwung . Casserole gereihet , und bis jum Gebrauche an einem falten Orte geftellt. Die Poularden werben gu einem Blanquette gefchnitten, und in eine Casserole gethan, bie Preffe gefeihet , abgefettet , mit brei Schopfloffel weißer Tunte vermengt , jur Salfte eingefocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, Studichen Butter, und bem Caft einer halben Bimonie vermengt, fait bis jum Rochen aufgezogen, und fo auf Die Blanquette gepreßt, leicht burcheinander gefcwungen und warm geftellt.

Rurz vor bem Anrichten werben bie Champignons glacitt in Dfen gestellt, die Faschenveren mit Brube übergoffen und gefocht, die Crouestade in eine borbirte Schuffel gestellt, die Blanquette barin angerichtet, und von ben Schillnorden und Champignons barauf einen zierlichen Rranz breffirt, abermal glacitt, und so aufgetischt. (Tab. VII. Fig. 18.)

Nro. 16.

Cotlets von Poularben mit Emince.

Bon feche Poularben werben nach bem reinen flammiren die Biegel abgeloft, der Fuß wird über ben Anieen abgehauen, und die beiden Rohrbeine ausgeloft. Die haut herabsgezogen, au Cotletten zugeklopft, mit Salz bestäubt, auf eine glarifirte Butter gereihet, und schnell gebraten, nach dem braten mit etwas Flachem beschwert und kalt gestellt. Die Bruften ein Speckplatten eingewickelt, in einer Preffe genimpft und kalt gestellt. Unter dieser Zeit wird eine vier Finger hohe Crouestade von einem groben murben reige dreffirt, mit Siern bestrichen, mit treckenen Erbsen angesullt, und schon gelblicht gebacken. — Nach dem Auskfühlen werden die Brustschin nudelartig geschnitten, in eine Sauce-Casserole gethan,

Die Preffs geseichet, mit brei Schopfloffel weißer Aunke vermengt, zur Salfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierbottern, Stüdchen Butter, und dem Saft einer Limonie bis fast zum Rochen aufgezogen, brei Theile davon darüber gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Der vierte Theil der Tunke wird noch mit zwei Dottern vermengt, und iu eine fleine Casserole gepreßt. Die Cotletten werden sodann in eine zerlaffene Glace in einem Plafont gereihet, mit der Tunke übergoffen, mit Trüffeln zierlich belegt, mit Butter bestrichenem Papier bebeckt, und weggesest.

Beim Anrichten wird die Crouestade von ben Erbfen gereinigt, in eine bordirte Schuffel gestellt, die Cotletten in Ofen geseht, und öftere glacirt. Dann das Emince heiß gemacht, in die Crouestade angerichtet, und die Cotletten im Kranze laufend barauf dressirt, abermal glacirt, und so aufge-

tijdt. (Tab. VI. Fig. 8.)

Nro. 17.

Subnerbiegeln mit Ragout von Truffeln. (Cuisses de Poulets aux Truffes.)

Die Biegel werben möglichft groß und rund von bem Gerippe bes Subnes abgeloft, ber guß wird über die Rnie ab. gehauen, und Die beiben Rohrbeine ausgeloft, welches jeboch bebutfam geschehen muß, um die Saut nicht zu beschädigen, bie Biegel werben bann in Die erfte naturliche Lage gezogen. bie entitandene Deffnung bes Schenfels wird ber abgehauene Rug, von bem man bas Rnie und die Rlauen geftust hat, geftedt, fo bag nur bie Rlauen bervorfeben, Die rund berum geftupte Saut ber Biegeln, wieder hernach mit einer Rabel und Bwirn aufgefaßt. Die Biegel inwendig mit einer Suhner-Fafche angefüllt, ber Faben etwas angezogen, gufammen gebunben, fo bag Die Biegeln in einer glattrunden form gepreßt werben ; fobann in eine Casserole gelegt , mit Spechplatten bebect, mit Bewurg bestreuet, mit einem Schopfloffel fetter Bruhe ubergoffen, weich gedampft, talt gestellt, und nach bem Musfühlen mit etwas Glachem befchwert. - Gin halbes Pfund Truffeln werden nach mehrmaligem Bafchen abgefchalt, in Blattchen gefchnitten , mit einem Gruct Butter und gorbeerblatt geroftet, und in eine Cauce = Casserole gethan, zwei Schopfloffel branne Tunte wird mit einem halben Ccbopfloffel Brube, etwas Buder, bem Saft einer halben Limonie, und zwei Gfloffel Mudera Sec vermengt, gur Salfte eingefocht, und über Die Truf. feln gepreßt, leicht burcheinander gefchwungen, und marm geftell Co auch die Preffe von ben Birgeln gefeihet, bas Gett abgenommen, mit zwet Schöpflöffel weißer Tunte vermengt, zur Salfte eingekocht, mit einer Laison von vier Eierbottern aufgezogen, und in eine Casserole geprest wird. Die Cotletten werden zierlich zugeschnitten, der 3wirn herausgezogen, auf einem Plafont in zerlaffene Glace gerichet, mit der Tunte überstrichen, mit Blätichen von gekochter Pockelzunge schön belegt, und weggeseht. Kurz vor dem Anrichten werden die Cotletten in Ofen gestellt, öftere glacirt, sodann im Kranze laufend ciner bordirten Schüssel aufdressistet, abermals glacirt, und das Ragout in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 18.

Sühnerbiegel als Enthen mit Ragouts. (Cuisses de Poulets en Canetons.)

Die Biegel werben ben vorhergebenben gleich moglichit groß von ben Gerippen geloft, leicht flammirt, rein abgeflaubt, und ganglich abgeloft, bie Biegeln werben einen halben Finger breit über ben Rnieen rund losgeschnitten, ju bem bicen Bug gurudgebrangt, und bas Beinden in ber Salfte Fingerlange abgebrochen. Bon bem inmendigen Bug bes Rnices, ju bem inwendigen Bug ber Rlaue, wird nun ber fuß fchrag abgehauen, fo bag bas Rnie einen Ententopf fammt ben Schnabel bilbe. Die Biegeln merben fobann mit einem geceffienirten Subner-Bafche (Abichnitt von Gafche Nro. 4. erläutert), welcher mit in Burfeln geschnittenen Truffeln vermengt ift, faschirt, rund herum mit ber Rabel und 3wirn aufgefaßt, und in eine angenehme runde Form gezogen. Die Biegel werben fobann in eine Casserole gereihet, mit Spechplatten und Gewurg belegt, mit einer fetten Brube übergoffen, jugebedt, langfam gebampft, und nach tem Dampfen falt gestellt. - Ucht Ralbebriege merben nach mehrmaligem Abmaffern blanfchirt, fobann in eine Casserole gereihet, mit Epeciplatten und Bewurg belegt, mit Brube übergoffen , und weich gebampft. Go auch zwei Gand. feber gebunftet, werben in fingerbide Blattchen gefchnitten, mir einem fleinen runden Musftecher ausgestochen, fo auch fo viel große gefochte Truffel, und fo viel Poctelgungen werben in eis ne Sauce = Casserole gethan, und bis fernerhin meggefest. Drei Schöpflöffel braune Tunte wird mit einem halben Schopfs toffel Consome verbunnt, an einem Gde eines Binbofens flar gefocht, fobann gur Salfte unter einem immermahrenden Ruhren eingefocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, und bem Saft einer Limonie aufgezogen, auf bie oben ermahnten Ingrebiengien gepreßt, leicht burcheinander geschwungen, in einem brei Finger hohen und zwei Ringer breitem Reife, welcher mit

Digueday Google

Butter ausgeschwungen ift, gefällt, und bis jum Gebrauche weggestellt. Rach bem Mustublen werben bie Entchen aus ber Preffe gehoben, abgetrodnet, zierlich zugefchnitten, in eine Schwung - Casserole in zerlaffene Glace gereihet, mit einer legirten Bechamelle übergoffen , mit gefochten Truffeln bitarirt, mit Butter bestrichenem Papier bebectt, und falt geftellt. Gin halb Pfund Truffeln, werben nach bem Abichalen in Defferruden bide Plattchen gefdnitten, mit Studden Butter und Lorbeerblatt gefchwungen , und in eine Sauce . Casserole ge-3mei Schöpfloffel brauner Tunte wird mit ber abgefetteten Preffe bed Entchen, etwas Bucter, bem Gaft einer Limonie, und vier Egloffel voll Madera Sec vermengt, an einer Ede eines Binbofens flar gefocht, am Enbe unter einem immermahrendem Ruhren gur Balfte eingefocht, über bie Truffeln gepreßt, leicht burcheinander geschwungen, und warm geftellt. Gine halbe Stunde vor bem Unrichten wird ber Reif in Dunft gestellt , und gefocht , bie Entden mit Glace bestrichen, und in Ofen geftellt.

Beim Anrichten wird ber Reif in eine borbirte Schuffel gefturzt, die Entchen mit Silber · Spiefichen burchgestochen, und im Rranze aufgestellt, die Truffeln in ihrer Mitte angerichtet,

und fo aufgetifcht.

Nro. 19.

Rapaun mit Bemugen. (Chopon an Legumes.)

Gin fteirifder Rapaun, wird nach bem reinen flammiren breffirt, in eine Casserole gethan, mit Goctolatten und Bewurz belegt, mit Brube übergoffen, und langfam gedampft. Micht Rofenblumen Rohl, werden von ten groben Blattern ab: geblattert, gefchalt, in gefalgenem Baffer mit Studden Butter gefocht, mit Papier betett, und bis jum Gebrauche im Sub gelaffen. Bier große Paradiesapfel werben in ber Mitte burchgefchnitten, bis auf einem halben Finger ausgehöhlt, mit einem Cratin - Fafche (Abschnitt von Faschen Nro. 10. erlautert) fafchirt, in eine Casserole gereihet, mit Speckplatten bedect, mit Brufe begoffen, und mit oben angebrachter Gluth gebampft. Go auch acht Stud in ber Große wie Ganfe . Gier aus gelben Ruben gefchnitten, werden einem Augenblic blanfchirt, fodann mit bem Chatreus- Meffer abgedreht, und mit etwas Buder und Bruhe weich gebunftet. Die Preffe bes Rapaun wird gefeihet, mit brei Echopfloffel weißer Tunte vermengt, gur Salfte eingefocht, mit einer Laison von Gierbettern, Studden Butter, und bem Caft einer halben Limonic

bis faft jum Rochen aufgezogen, in eine Cauce Cunverole ge, preft, und warm gestellt.

Beim Unrichten wird ber Rapaun zierlich aufgeschnitten, in einer bordirten Schuffel aufbreffirt, mit ben Bemagen be-frangt, mit ber Tunte übergoffen, und fo aufgetischt.

Nro. 20.

Turban von Rapaun mit Ragout von Trüffeln.
(Turban de Chapon aux Truffes.)

Bon einem acceffionirten Suhner : Faiche, wird in ber Bertiefung einer runden Schuffel, ein brei Ginger hober, und amet Ringer breiter Reif breifirt; von zwei Rapaunen werben Die Brufte abgeloft, Die Filets mignons berabgenommen , auf Die Geite gelegt, von ben Bruftchen bie Sautchen papierdunn, mittelft einer gefchictten Gubrung bes Deffere losgeschnitten, mit feinem Gped gefpict, nach ber Lange entzwei gefchnitten, und fo über ben Reif breffirt. Die leeren Bwifdenreiben merben mit ausgestochenen Truffeln belegt, mit feinen Gpedplatten bebedt, und bis jum ferneren Gebrauche weggeftellt. Die Filets mignons merben fobann eingeschnitten, mit Truffeln eingelegt, ju Rrangden gufammen gebogen, in einem Plafont In Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bebedt, und bis jum Gebrauche talt geftellt. Die Biegeln werben abermal gurud gebrangt, breffirt, und in einer Preffe gebampft. Gin Pfund Truffeln werben. nach mehrmaligem Bafchen gefchalt, in Mefferruden bide Blattchen gefdnitten, mit Butter gefcwungen , und in eine Cauce- Casserole gethan. - Ginc halbe Etunde vor bem Unrichten wird ber Reif in einem mittelbeißen Dien gestellt, Die Preffe ber Biegeln gefeihet, Das Gett abgenommen, mit brei Schopfloffel weißer Tunte vermengt, gur Balfte eingefocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, Studden Butter , und bem Gaft einer Limonie aufgezogen, über bie Truffeln gepreßt, leicht burcheinanber gefdmungen und bis jum Bebrauche marm geftellt.

Rurg vor dem Anrichten werden von den Bruftden bie Speckplatten herabgenommen, die Bruftden öfters glacirt, beim Anrichten das vorfindende Fett ausgetunkt, und das Ragout darein angerichtet. Die Filets mignons einen Augenblick geschwungen, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt, die Bruftchen abermal glacirt, und so aufgetischt. (Tab. V. Fig. 1.)

Nro. 21.

Rapaun mit Orangen: Tunte. (Chapon au Sauce à l'Orange.

Ein geschoppter und abgelegener Rapaun, wird nach bem reinen flammiren, in einer braumen Presse gedämpst, und kalt gestellt. Nach dem Auskussen wird der Rapaun in zierliche Stücke geschnitten, und in eine Casserole gethan. Die Presse des Rapaun wird geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpslössel brauner Tunke, dem Saft zweier Limonten, und etwas Zucker, an welchen der Geschmack einer Drange abgerieben ift, vermengt, an einer Ecke eines Windosens flar gekocht, nach dem Klarkochen unter immerwährendem Rühren zur hälfte eingekocht, über den Rapaun geprest, leicht durchelnander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Unrichten wird ber Rapaun in einer borbirten Schuffel aufbreffirt, Die Tunte baruber angerichtet und fo gufaetiicht.

Nro. 22:

Rapaun mit Mufcheln. (Chapon aux Moules.)

Der geschoppte und murbe gelegene Rapann, wird in einer weißen Preffe gedampft, talt gesiellt, in gierliche Stude gerichnitten, übrigens jo vollendet, wie Nro. 8. die Poularden erflart werden.

Nrc. 23.

Safdirter Rapaun mit Ragout von Truffeln.

Gin großer Rapaun, wird nach bem reinen flammiren ractwarts am halse aufgeschnitten, die Berippe mittelst eines scharfen Mestere herausgesoft, mit einer Suhner Baiche (Abschnitt
von Faschen Nro. 4. erläutert) saschiert, abermal zusammengenaht, in eine Casserolo gelegt, mit dicken Speckplatten und
Gewurz belegt, und bis jum Bebranche falt gestellt. — Ein
Pfund Trüffeln werben nach mehrmaligem Waschen geschält, in
Messerolo mit Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und in
eine Sauce - Casserolo gethan. — Die Berippe und Abfälle
des Kapaun, werden in einer braunen Presse getämpst, sodaun
die Presse geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöps
lössel brauner Tunke, etwas Zucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, nach dem Klarkochen zur Hälfte eingekocht,
auf die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und

warm gefiellt. — Gine halbe Stunde vor bem Unrichten wird ber Rapaun mit zwei Schopfloffel fetter Brube übergoffen, jugebeckt, und mit oben angebrachter Gluth langfam gebampft.

Beim Unrichten wird ber Rapaun aus ber Preffe gehoben, abgetrodnet, gierlich aufgeschwitten, in einer bordirten Schuffel aufbreffirt, und bas Ragaut tarüber augerichtet.

Nro. 24.

Escalope von Rapauner mit Ragout melle in Crouestade.

Bon amei Ravauner werben bie Bruite abgefoit, bie Sant loggeichnitten, bie Filets mignons berausgenommen, und bis um meiteren Erfolg meggeftellt. - Die Filets merben fonach in ber Quer in fingerbide Scheibchen gefdnitten, mittelft ber Rlade eines farten Deffere ein wenig auseinander gebrangt. rund zugeschnitten, in eine Schwung . Casserole, eines neben bem anderen in glarifirtem Butter gereihet, mit Butter beftris chenem Papier bedectt, und falt gestellt. Die Biegeln merten abermal gurud gebrangt, breffirt, in einer Preffe weich gebampft, und falt gestellt. Rach bem Ausfühlen werben bie Beine ausgeloft, bas reine Gleifd in gierliche Studden gefcnitten, und in eine Sauce . Casserole gethan, ju melden and noch vierzig ausgelofte Rrebofdweifden, und vierzig fcone aleiche in Butter paffirte Champignons, gelegt werben. Preffe wird gefeihet, Das Gett abgenommen, mit vier Schoof. loffel weißer Tunte vermengt , nach bem Rlarfochen gur Salfte eingefocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, Studichen Butter, und bem Gaft einer Limonie anfgezogen, über bas Ragout gepreft, leicht burdeinander geichwungen, und marm gestellt. Die Filets mignons werden eingeschnitten, mit Truf. feln, welche wie Sahnenfamme gefchnitten, eingelegt, über gelbe Ruben, welche mit Spechblattchen belegt find, gelegt, mit Butter bestrichenem Papier bedectt , und bis jum ferneren Gebranche weggefett. - Bon einem gewöhnlichen Rubelteig wird eine vier Finger bobe Crouestade breffirt, fcon vergiert, mit abgeichlagenen Giern bestrichen, mit troctenen Grofen angefüllt. icon gelblicht gebaden, und nad bem baden von ben Erbien gereiniget.

Beim Abrichten werten bie Escalope leicht auf einem gahen Fener geschwungen, die Crouestade in eine bordirte Schuffel gestellt, das Ragout darin angerichtet, die Escalope im Kranze laufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheflt, darauf dreffirt, tie Filets mignons ein wenig in Dien gestellt,

barüber gelegt, abermal glacirt, und fo aufgetifcht.

Nro. 25.

Inblan mit hollandifder Tunte. (Dindon à la Hollandaise.

Ein großer gefchoppter Indian, wird nach tem marbe liegen breifirt, in eine lange Casserole gethan, mit Spectplatten und Bewurg belegt, mit zwei Schopfloffel fetter Brube überauffen, und mit oben angebrachter Gluth langfam gebampft. Dreifig Muftern werben aus ben Schiftern geloft, in Wein blanichirt, und bis jum Gebrauche im Gub gelaffen. Der Inbian wird forann in zierlichen Studen Berfchnitten, bie Saut abgeloft, in eine Casserole gethan, abermal mit ben Gped. platten bebedt, und warm gefieltt. Die Preffe wird gefeihet; Das Fett abgenommen, und falt geftellt. Gine halbe Etunde por bem Unrichten, werben feche Butte Butter mit einem Gf. loffel Mehl, feche Gierbottern, bem Gaft einer Limonie, und ein Schopfloffel Dreffe bes Indians verrührt, mittelft einer Schnegruthe auf einem fcmaden Feuer unter einem immermabrenden Rabren fast bis jum Rochen aufgezogen, (follte bie Tuufe ju bict fenn, fo wird mit ber Preffe nachgeholfen) in eine Casserole gepreßt, und warm geftellt.

Beim Unrichten wird ber Indian in einer borbirten Schuffel aufbreffirt, Die Auftern auf ein Gieb gefeihet, abgetrocknet, unter bie Tunte gemengt, leicht burcheinander gefchwungen, und

barüber angerichtet.

Nro. 26.

Indian mit Eruffein. (Dindon aux Truffes.)

Ein großer Indian, wird nach dem reinen absedern und flammiren, aufgebrochen, die Gedarme und ber Magen herausgenommen, und bis zum ferneren Gebrauche weggelegt. Zwei Pfund Truffeln werden nach dem Abschalen in ein Einsiedslas gethan, gut verbunden, und an einem kalten Orte aufbewahrt. Die Schalen werden mit einem haipel Zwiebel; gruner Peterssiele, vier Lorbeerblättern, und Stückhen Butter einige Minnten geröstet, sodann in eine Schweinsnehe gewickelt, und in den aufgebrochenen Indian gesteckt, zusammen genäht, und sechs bis sieben Tage lang aufbewahrt. (Wegen der Roftspieligkeit und Seltenheit der Truffeln wird das Haut-gout nur von der Schale gegeben.) Beim Gebrauche wird ber Indian rein abstammirt, dreffirt, und in vier Bögen, mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt. Die dazu aufbewahrenden Truffeln werden in Wesserrücken die Blättchen geschnitten, mit Stücken Butter

und zwei Lorberblattern gah geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan. Drei Schöpflöffel brauner Tunke wird mit einem Schöpflöffel Consome, bem Saft einer Limenie, etwas Bucker, und ein halbes Glas Madera Sec vermengt, nach bem Klarkochen zur Halfte eingekocht, über die Truffeln gepreßt, und warm gestellt. — Bwei Stunden vor bem Anrichten wird ber Judian an einem Spieß gesteckt, bei einem schwachen Feuer gebraten, und stets mit Butter begossen, Rurz vor bem Anrichten wird bas Papier abgenommen, ber Indian gesalzen, bas Feuer hell gemacht, und zu einer beaunsichten Farbe gebraten.

Beim Unrichten wird ber Indian zierlich aufgeschnitten, in einer bordirten Schuffel aufdreffirt, mit ber Lunke leicht übergoffen , und die Uebrige mit ben Truffeln in einer Schale , be-

fonbere beigefest.

Nro. 27.

Filets von Indian mit Ragout Tortue in Crouestade.

Die Filets eines abgelegenen Indians werben behutfam abgeloft, zierlich gefpictt, in eine Casserole gethan , jugebectt und weggefest. Die Biegeln werben abermal gurudgebrangt, breffirt, in einer braunen Preffe gebampft, und falt geftellt. Bweien Echilofroten werben bie Rufe abgehauen, eine Beit in lauwarmen Baffer ausgemäffert, bamit fich tas Blut beraus. gleht, fobann fo lang gefocht, bis fich bie grune Saut von ben Schilbern losloft. Rach bem Rochen in ein faltes Baffer gelegt, aus ben Schildern beraus geloft, von ber ichmutigen Saut gereinigt, in gleichen Studden gerichnitten, und fo in eine angemeffene Casserole gereihet, mit Spechplatten und Gewurg bestreuet, etwas gefalgen, mit fetter Brube übergoffen, und weich getampft. Ucht Ralbeobren werben balb gefocht, in ein taltes Baffer gelegt, nach bem Mustablen fauber gereinigt, in eine Casserole gereihet , mit Spectplatten und Gewurg belegt, mit bem Gaft einer Limonie, und Schopfloffel Brube begoffen. und weich gedampft. Die ernannten Urtifeln werden fodann aus ber Dreffe gehoben, abgetrochnet, in gierliche Studden geichnitten, und in eine Sauce : Casserole gelegt, ju welchen auch noch vier und zwanzig in Butter paffirte Champignons, wie auch von ben Biegeln die Saut abgezogen, Die Beine ausgeloft , merben in fcone Formen gerschnitten, und ben übrigen beigelegt. Die Preffe ber Biegeln, wie auch bie Preffe von ben Schiltfroten werben gufammengemifcht, fobann gefeihet, bas Fett abgenommen, und mit vier Schopfloffel brauner Tunte bem Gaft zweier Limonien, etwas Bucter, und ein halbes Glas Madera See vermengt, an einer Ede eines Binbofens flar

gelocht, nach bem Klarkochen unter einem immerwährendem Ruhren zur Salfte eingekocht, über bas Ragout gepreßt; leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt. Ucht Kalbsbrieße werden nach dem blanschiren schon gespielt, nach dem Spicken werden nach dem blanschiren schon gespielt, nach dem Spicken werden nach dem blanschiren schwung: Casserole gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauche weggestellt. Wie auch acht Schilknocken (wie Abschnitt von Faschen Nro. 6. erläutert) dressischweisen mit ausgelösten Rrebsschweischen belegt, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und auf die Seite gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Unrichten werden die Filets mit Glace bestrichen, wie auch die Kalbsbrieße in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt, die Nocken mit Brühe übergossen und gekocht.

Beim Anrichten wird eine Teig. Crouestade in eine bore birte Schuffel gestellt, bas Ragout tarin angerichtet, bie Filets ichief aufgeschnitten, abermal zusammen gestellt, in bie Mitte bem Ragout breffert, mit ben Noden und Briegen eingerheilt, befrangt, bie Filets und Briege abermal glagirt, und fo aufgetischt.

Nro. 28.

Xauben mit Ragout von Champignons. (Pigeons aux Champignons.)

Die noch fehr jungen, weißen und fetten Taubchen, merben nach bem Mufmachen rein flammirt, geputt und breffirt, bann in eine mit Gped gefütterte Cassorole gethan, mit Gpede platten und Gewurg bedectt, mit einem halben Schöpflöffel Bruhe begoffen , und weich gedampft. Rach bem Mustublen in gierlichen Studen gerfcmitten, in eine Casserole gethan; abermal mit ben Speckplatten bebectt, und warm gestellt. Bwangig gleiche und icone Champignons, werben nach mehrmaligem Bafchen (wie Abschnitt von Preffen Nro. 16. erlautert) tournirt, in Butter paffirt, und bis jum ferneren Gebrauche meg. gestellt. Die Preffe wird gefeihet, bas Gett abgenommen, mit brei Schopfloffel weißer Tunte vermengt, und an einer Gete eines Binbofens flar gefocht. Rady bem Rlarfochen wird bie Tunfe unter einem immermabrendem Rubren gur Salfte eine gefocht, mit einer Laison von vier Gierdottern, und bem Caft einer Limonie bis fait zum Rochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Unrichten werden ble Taubchen in einer borbirten Schuffel aufdreffirt, Die Champignons auf ein Gieb gefeihet, unter Die Tunte gemengt, leicht Durcheinander geschwungen, und barüber angerichtet. — Bei weißen Tunten pflegt man nie Die

Champignons fruher mit ber Tunte gu vermengen, als erft beim Anrichten, indem ihre garte und weiße beeintrachtigt wird.

So auch ble Tauben mit Ragout von Trüffeln, Rrebsschweischen, Salpicon, Pompadour, Austern, Sahnenkammen, und

mehr bergleichen gegeben.

Nro. 29.

Stne Chipolatade von Zauben. (Pigeons en Chipolatade.)

Geche bie fieben halb erwachfene, abgefeberte, flammirte, und rein geputte Tauben merden breffirt, in einer braunen Preffe gedampft, und falt gestellt. Rach bem Mustublen werben fie in fconen Studden gerfchnitten, in eine Casserole gethan, mit ben Spechplatten abermal bebectt, und warm gestellt. Un. ter biefer Beit merben ungefahr zwanzig fleine Bwiebel blanfdirt, bie außere Saut weggefchaft, in einem lichtbraun gebrannten Buder mit wenig Effig und Bruhe gebunftet, und weggejest, ju melden aud fo viel in Burter paffirte Champignons, fo viel gebratene und geschälte Raftanien, fo viel in halben Finger lange gefchnittene, und gebratene Bratmarfte, und fo viel ausgelofte Rrebsichweifchen beigelegt. Die Preffe von ben Tauben wird gefeihet, bas Gett abgenommen, mit vier Schöpflöffel brauner Tunte, etwas Buder, bem Gaft ameier Limonien, und ein halbes Glas Totager vermengt, an einer Ede eines Binbofens flar gefocht, nach bem Rlartochen unter einem immermahrenbem Ruhren gur Salfte eingefocht, über bas Ragout gepreßt, leicht burdeinanber geschwungen, und marm geftellt.

Beim Unrichten werben bie Tauben in einer borbirten Schuffel aufbreffirt, und bas Ragout barüber angerichtet.

So auch bie Tauben mit Drangen Tunte, Sauce Robert,

Paradiesapfel - Tunte und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 30.

Tauben à la Jardiniere.

Acht große. Tauben werben nach bem reinen flammiren breisert, in einer Preffe gedämpft, und bis zum ferneren Gebrauche kalt gestellt. Unter bieser Zeit werben brei gelbe und große weiße Rüben, ungefähr Joll hoch ausgestochen, im gesalzenen Wasser blanschirt, in eine Casserole gethan, und mit Stücken Butter, einen Eflöffel Zucker, und etwas Brühe weich gedünstet, so auch so viel Spargelföpschen und so viel grüne Erbsen, jedes für sich gekocht, und beigelegt werden. Nach bem völligen Ausfühlen werden die Tauben nach der Länge in zwei Theile geschnitten, die Beine so viel möglich herausgelöft, mit einer Aussegtunke, (welche wie Abschnitt von Hors d'Oeuvres Nro. 28. erläutert) überstrichen, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit fein geriebenen Semmeln ausgelegt, und bis zum Gebrauche weggeseht.

Rurg vor bem Unrichten werben fie in mittelheißem Schmalz gebaden, im Rrange laufend einer bordirten Schuffel aufdreffirt, Die Bemuße in ihrer Mitte angerichtet, mit einer leicht gerlaffenen Glaco übergoffen, und fo aufgetischt.

Nro. 31.

Bachteln mit Reis. (Cailles au ris.)

Ungefahr zwölf rein flammirte Bachteln, werben nachbem sie aufgebrochen, breffirt, in eine Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, und weggeseht. Unter dieser Zeit wird ein halb Pfund Reis mit acht Loth Butter, und Suhner Brühe (wie Nro. 1. erlautert) gedünftet. Gine halbe Stunde vor bem Anrichten werden die Wachteln mit einem halben Schöpflöffel Brühe begossen, und mit oben angebrachter Gluth langsam gedämpst.

Beim Unrichten aus ber Preffe gehoben, in zwei Theile geschnitten, und mit bem Reis lageweis eingetheilt, einer borbirten Schuffel aufdressirt, bie Preffe geseihet, bas Fett abgenommen, und barüber gegoffen.

So auch die Bachteln mie Ragout von Krebfen, Maufrachen, Champignons, mit Gemußen und mehr bergleichen

gegeben.

Faschirte Bachteln mit Ragout von Eraffeln. (Cailles farice aux Truffes.)

Bwolf Stud ber iconften Bachteln, werben nach bem reinen flammiren über ben Ruden aufgefchnitten, ber Rudgrab bebutfam berausgeloft, mit einer Truffel . Rafche (wie Abichnitt pon Rafchen Nro. 9. erlautert) fafcbirt, abermal quiammen genaht, breffirt, in eine Casserole gethan, mit Spechplatten bededt , und meggeftellt. Die Berippe werben in einer braunen Preffe eingerichtet, gebampft, mit Brube übergoffen, und fo eine Stunde gefocht. Gin halb Bfund Truffeln werben nach bem Abichalen in mefferruden bide Blatteln gefdnitten, mit Studden Butter und Lorbeerblatt gefdmungen, und in eine Casserole gethan. Die Preffe wird gefeihet, bas fett abgenommen, mit brei Schopfloffel brauner Tunfe vermengt, nach bem Rlarfochen gur Balfte eingelocht, über bie Truffeln gepreft, leicht burch einander geschwungen und warm geftellt. Gine halbe Stunde por bem Unrichten werben bie Bachteln mit einem halben Schopfloffel Bruhe tegoffen , und mit oben angebrachter Gluth langfam gebampft.

Beim Unrichten werden fie aus ber Preffe gehoben, ber Bwirn heraus gezogen, nach ber Lange entzwei geschnitten , im Kranze laufend, einer borbirten Schuffel mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, aufbreffirt, und in ihrer Mitte bas

Ragout angerichtet.

Nro. 33.

Escalope von Bachtein mit Reie. (Escalope de Cailles au ris.)

Ungefahr funfachn Stud ber schniten Bachteln, werden nach dem reinen flammiren über die Bruft aufgeschnitten, die Filets behutsam berabgelöft, die feinen Sautchen papierdunt losgeschnitten, zupariet, mit Truffeln bifarirt, in eine Schwung-Casserole in glarifitte Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, und talt gestellt. Die Gerippe werden in einer braunen Presse gedämpft, mit Brühe übergossen, und weich gesocht. So auch ein halb Pfund Reis (wie er bei Nro. 1. erläutert) bereitet, nach dem völligen Aussochen wird die Presse geseihet, das Fett abgenommen, mit drei Schöpflössel brauner Tunke vermengt, zur hälfte eingesocht, mit einer Laison von vier Gierdottern und Stüdchen Butter aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Unrichten wird ber Reis in einem brei Finger hohen und zwei Finger breiten Reife gebruckt, in eine Schuffel gestätzt, die Escalope leicht geschwungen, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, barauf breffirt, und bie Tunke in ihrer Mitte angerichtet.

So auch die Escalope mit Ragout sinanciere, von Trüffeln, Krebsen, Mausrachen, und

mehr bergleichen gegeben.

Nro. 34.

Emince von Bachteln in Gemmel. Crouestaden.

Ungefahr fünfzehn Stud Bachteln , werben nach bem reinen flammiren aufgebrochen, breffirt, in einer braunen Preffe gebampft, und falt geftellt. Rach bem Musfühlen werben bie Bruftden berab geloft, und nudelformig gefdnitten, in eine Casserole gethan. und weggefent. Die Preffe wird gefeihet, mit brei Schopfloffel brauner Tunte vermengt , gur Salfte eingefocht, barüber gepreßt, leicht burcheinanber gefcwungen, und warm gestellt. Unter biefer Beit werben ungefahr gehn bis awolf brei Finger bobe, und fo breite Crouestaden von Gemmeln (wie in Abichnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 17. erlautert) gefchnitten , gebacten , nach bem bacten ausgehöhlt , und bis jum Gebrauche warm gestellt. Go auch gehn gleiche Ralbs. briege, werben nach mehrmaligem Abmaffern blanfchirt, qefpidt, in eine Schwung : Casserole gereihet, und bis jum Gebrauche meggeftellt. Gine halbe Stunde vor bem Unrichten merben die Briege mit Glace überftrichen, in Dfen geftellt, und bas glaciren öfters wieberholt.

Beim Anrichten werden bie Crouestaden im Rrange eines neben bem anderen in eine borbirte Schuffel gestellt, mit bem Eminco angefullt, auf ein jedes eine Brieß gelegt, abermal glacirt, mit Silber : Spießchen burchgestochen, und fo

aufgetifcht.

Nro. 35.

Bachteln au Cratin.

Ungefahr awolf Stud Bachteln-, werden nach bem reinen flammiren über ben Rudgrad aufgeschnitten, ber Rudgrad beransgeloft, mit einem Cratin-Fasche (wie Abschnitt von Faschen Nro. 9. erläutert) faschirt, ausammen genaht, breffirt, und bie ferner weggesett. Es muß so angetragen werden, bag

ungefahr ein Schopfloffel dieser Fasche abrig bletbe, welche sodann mit einem Schöpfloffel voll stark eingekochter Tunke vermengt wird, und über ein Silber. Schuffelchen, welches in der Bertiefung, einer hiezugehörigen paßt, ausgestrichen, die Wachteln werden mit dem Steiß über die Fasche gelegt, mit Speckplatten bedeckt, und mit zwei Bögen Papier überbunden. Die Berippe werden in einer braunen Presse gedünstet, sodann die Presse geseichet, das Fett abgenommen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke, etwas Zucker, dem Sast einer Limonie und zwei Gslöffel Madera Sec vermengt, an einem Ecke eines Windosens klar gekocht, sodann in eine Sauce-Casserole geprest, und warm gestellt. Ungefähr achtzehn Stück Trüffeln werden wie Oliven zugeschnitten, und mit Stückhen Glace und Wein gekocht, so auch so viel Hahnen-Nirnchen in einer Presse gekocht werden.

Gine Stunde vor bem Unrichten wird bas Bericht in einem abgefühlten Ofen gebacken, beim Unrichten wird bas Papier und bie Spechplatten abgeloft, und bas allenfalls fich porfindende Fett ausgetunkt, mit der Tunke übergoffen, mit ben Truffeln und Niruchen eingetheilt, Korallen ahnlich rund

berum befrangt, abermal glacirt, und fo aufgetifcht.

Nro. 36.

Salmy von Rrammetevogeln. (Salmy de grives.)

Ungefahr fünfzehn berlei Bogel, werden nach dem reinen ftammiren dreffirt, in einer braunen Preffe gedampft, und talt gestellt. Rach dem ganglichen Auskuhlen werden die Bruft- den abgeloft, die haut abgezogen, und auf die Seite gestellt. Die übrigen Gerippe werden gestoffen, abermal in die Casserole getign, mit zwei Schopflöffel brauner Tunte, und ein Glas Bein aufgefullt, und an einem Ede eines Windofens klar gefocht. Nach dem Klarfochen wird die Tunke geseihet, mit einer gedünsteten Gauseleber, welche durch ein feines Sieb gestrichen, mit vier Gierdottern vermengt, bis fast zum Kochen aufgezogen und falt gestellt. Gine Stunde vor dem Anrichten werden die Brüftchen in einer Schussellen wird was Aufversitzt, hoch auftreffirt, und in einem mittelheißen Ofen gebacken. Beim Aurichten mit gebackenen Semmel. Croutons be-

frangt, glacirt, und fo aufgetifcht.

Nro. 37.

Befpidte Rrammets. Bruftchen mit Reis.

Ungefahr von zwolf berlei Bogeln, werben nach bem refnen flammiren Die Bruftden berabgefdnitten, gerlich gefpict, in eine Schwung . Casserole gereihet , mit Butter bestrichenem Papiere bebectt, und weggefest. Die Gerippe werben in einer braunen Preffe gedampft , nach bem bampfen wird bie Preffe geseihet, bas Rett abgenommen, mit brei Edopfloffel brauner Tunte vermenat, an einem Ede eines Windofene flar gefocht, nach bem Rlarfochen gur Salfte eingefocht , am Ende mit einer Laison von vier Gierbottern aufgezogen, in eine Casserole gepreft, und warm gestellt. Unter Diefer Beit wird auch ein balb Pfund Reis (wie Nro. 1, erlautert) bereitet. Go auch Die bagu aufbewahrten Ropfchen in gerichlagenen Giern getunkt, werten mit fein gericbenen Gemmeln aufgelegt, und in Schmalz gebaden. Rurg vor bem Unrichten werben bie Brufiden mit Glace bestrichen, in Dien gestellt, und bas oftere wiederholt. Der Reis in einem brei Finger hohen und zwei Finger breiten Reife gefüllt, und in eine borbirte Echuffel gefturgt, Die Bruft. den mit gebackenen Cemmelfchnitten eingetheilt, barauf breffirt , Die Tunte in ihre Mitte gegoffen , Die Bruftden abermal glacirt, und fo aufgetifcht. (Die Ropfchen werben meiftens nur an Rauft , wo fich bie Bertiefung ber Schuffel anfangt , mit ben Gemmel : Croutons eingetheilt , aufgeflebt.)

Nro. 38.

Escalope von Krammetevogeln in Reis. Croyestade.

Bier und zwanzig solche Bögel, werben nach bem reinen flammiren, aufgebrochen, die Bruftchen behutsam herabgelöft, mit ber Fläche eines Messers ein wenig auseinander gedrängt, die Hatchen papierdun lodgeschnitten, schön zuparirt, mit Truffeln pisarirt, in eine Schwung. Casserolo in glarisirten Butter gereiset; mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und kalt gestellt. Die Gerippe werden in einer braunen Presse gedämpst, sodann die Presse geseiset, das Fett abgenommen, mit drei Schöpslöffel brauner Tunte, etwas Zucker, und dem Saste einer Limonie vermengt, zur Hasse eingekocht, in eine Sauce Casserolo gepreßt, und warm gestellt. — Ein Pfund Truffeln werden nach dem Abschälen in messerrücken diete Blatteln geschwungen, und mit Schächen Butter und Lorbeerblatt gesschwungen, und mit der Tunke vermengt. So auch eine Reisse

Crouestade in eine bordirte Schaffel gestellt, die Bruftden auf einem starken Fener gah geschwungen, so zwar, daß wie der Saft sich häusig entkahlt, durch die hie eben so schnell wieder gedämpst werde, denn hat einmal derstelbe überhand genommen, so daß die Brüstchen hat einmal derstelbe überhand genommen, so daß die Brüstchen zähe und trocken werben. Nach dem Schwingen, welches beisäusig nur zwei Minuten dauern muß, wird die Butter abgeseihet, und mit einem Schöpfslöffel Tunke übergossen. Das Ragout wird sodann in die ausgehöhste Crouestade angerichtet, und die Brüstchen im Kranze lausend, mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, darauf dressirt; sollten die Brüstchen in dem Kranze nicht alle ausverssirtet werden können, so werden die Uebrigen in der Mitte ausgehäuft, und mit der Tunke übergossen. (Tab. VII. Fig. 17.)

Nro. 39.

Rrammetevogel ale Enthen mit Paftettden.

Ungefahr gwölf berlei Bogel, werben nach bem reinen fammiren auf bem Rudgrad aufgeschnitten , ber Rudgrab ber: ausgeloft , und mit einer Cratin - Fafche (wie Abfchnitt von Safchen Nro. 9. erlautert) fafchirt, abermal gufammen genaht, Die Ropfchen gurud gebunden , in eine Casserole gereihet, und in einer braunen Preffe gedampft. 3molf brei Finger bobe Paftettden, werben (wie jene in Abidnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 11. erlautert) breffirt, und gebaden. Go auch ein Pfund Truffeln nach bem Abichaten in mefferrucken biche Blattchen gefcnitten, merben mit Studden Butter und Corbeerblatt gefchwungen, und in eine Sauce : Casserole gethan. Die Preffe von ben Berippe wird gefeihet, bas Gett abgenommen, mit brei Schopfloffel brauner Tunte vermengt, gur Balfte eingefocht, über bie Truffeln gepreßt, und warm geftellt. Gine halbe Stunde vor bem Unrichten, werben bie Entchen mit einem Schöpflöffel Brube begoffen , und mit oben angebrachter Gluth langfam gedampft.

Beim Anrichten werben bie Pastettchen eines neben bem andern in eine borbirte Schuffel gestellt, bas Rugout barin angerichtet, die Entchen aus ber Presse gehoben, abgetrocknet, barauf gestellt, mit Gilberspießichen burchgestochen, abermal

glacirt, und fo aufgetifcht.

Nro. 40.

Rrammetevogel ale Cotletten mit Ragout-Montglas.
(Filets de grives en Cotlettes à la Montglas.)

Die Bruftden werben ben Bogeln abgeloft, ein wenig aus. einander gepractt, in Die Spige eines jeden ein reines Beinden jur Salfte eingestedt, welches fich burch bas Beinden ju einem Cotlette bilbet; Die Cotletten werden bann mit Galg bestäubt, in zerfchlagenen Giern getunkt, mit fein geriebenen Cemmeln aufgelegt , und auf einer glarifirten Butter eine an Die andere in ein Plafont gereihet. Das Gingeweibe mirb auf einem reinen Schneitbrett, mit einigen Carbellen, einem Biertel Saipchen Bwiebel, etwas gruner Peterficle fein geschnitten. mit zwei Schopfloffel brauner Tunte, bem gehörigen Galg, acht Gierdottern vermengt, und burch ein Gieb gestrichen. Gin brei Finger hoher und zwei Finger breiter Reif, mirb mit Butter ausgeschwungen, bas Consome barein gefüllt, und weggestellt. Die Biegeln fammt ben übrigen Beftandtheilen ber Bogel, merben in eine Preffe eingerichtet, mit zwei Schopfloffel Brube aufgegoffen, und ausgefocht. - 3mei gebunftete Banfeleber werden in Barfeln gefchnitten, in eine Sauce : Casserole gethan, fo auch fo viel gefochte Truffeln und Champignons baau gethan. Die Preffe wird gefeihet, abgefetter, mit brei Schopf. toffel brauner Tunte, ein halbes Glas Madera Sec, ben Gaft einer Limonie und etwas Buder vermengt , gur Salfte eingefocht, über bas Ragout gepreßt, und warm gestellt. Gine balbe Ctunde vor bem Unrichten wird ber Reif in Dunft gestellt, und gefocht.

Beim Unrichten merben bie Cotletten von beiben Seiten ichon gebraten, ber Reif in die Mitte einer borbirten Schuffel gefturgt, bie Cotletten im Rrange laufend, barauf breffirt, und

bas Ragout in bie Mitte angerichtet.

Nro. 41.

Filets von Repphühnern mit Orangen. Zunke. (Filets de Perdrix au Sauce à l'Orange.)

Bier junge Repphuhner, nachdem fie einige Tage abgelegen und flammirt find, werden breifirt, in einer braunen Preffe gedämpft, und falt gestellt. Rach bem völligen Ausfühlen werben fie in zierliche Studchen geschnitten, und in eine reine Casserolo gelegt. Die Presse wird geseihet, abgesettet, mit brei Schöpflüffel brauner Tunte, dem Saft/einer Orange, wie auch einer Limonie, und etwas Buder vermengt, zur halfte eingelocht, und barüber gepreßt. Die Schale von einer Orange wird in feinen Blattchen abgefchalt, mit einem heißen Waffer abgebruht, und unter bie Tunte gemengt.

Beim Unrichten werben die Repphühner in einer borbirten

Schuffet aufbreffirt , und die Tunte barüber angerichtet.

Nro. 42.

Filets von Repphähnern mit Ragout von Truffein. (Filets de Perdrix aux Truffes.)

Die Repphühner werben wie bie vorhergehenden breffirt, gebämpft, und kalt gestellt. Rach dem Anskühlen werden selbe in zierliche Stüdchen zerschnitten, in eine Casserole gethan, mit den Speckplatten abermal belegt, und warm gestellt. Ein Meller Trüffeln werden nach mehrmaligem Waschen geschätt, in messerucken bicke Blättchen geschnitten, mit Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und in eine Casserole gethan. Die Presse der Repphühner wird geschiet, das Fett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunke, dem Saft einer Limonie, est was Zucker, und zwei Essössel Madera See vermengt, an einer Ecke eines Windosens klar gekocht, sodann unter einem immerwährendem Rühren zur Hälfte eingekocht, über die Trüffeln gepreßt, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Unrichten werben bie Reppfuhner in einer borbirten Schuffel aufbreffirt, und bie Eruffel barüber angerichtet.

Nro. 43.

Salmy von Repphühnern.

Die wie mit Drangen erläuterten Repphühner, werben in zierliche Studichen zerschnitten, und in eine Casserole gelegt, die Abschnichen fein gestoffen, mit zwei Schöpflöffel brauner Tunte, einem Glas starten Bein, mit dem Saft einer Limonie verdunnt, zur Salfte eingekocht, und in eine Casserole gepreßt. Gine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Repphühner mit einer fetten Bruhe übergossen, und in die Baimarie gestellt, so auch die Tunke.

Beim Unrichten werben die Repphuhner in einer borbirten Schuffel zierlich aufbreffirt, und bie in gutem Gefcmad

verfette Eunfe barüber angerichtet.

Nro. 44.

Repphihner mit purée von Linfen. (Perdix au purée de Lentilles.)

Dier Repphihner, nachdem fie gebraten und kalt geworten, werden in zierliche Stückhen geschnitten, in eine Casserole gethan, mit etwas Glace übergessen, und warm gestellt. Die Grippe (Grubion) werden sodann leicht gestossen, und in einer Presse ausgestocht. Ein viertel Maß gesochte Linsen werden mit einem Stück Butter, in welcher ein Hapel spanischer Zwiebel geröftet, vermengt, und durch ein Sieb gestrichen. Die Presse wird sodann geseichet, abgesetzet, bis zur Halfte eingesocht; und unter dem purée gemengt.

Beim Unrichten werden bie Repphühner auf einer borbirten Schuffel aufbrefürt, und bas in gutem Gefchmack verfette

purée barüber angerichtet.

Nro. 45.

Repphühner mit Ragout-Godard.

Die zum bampfen breffirten Repphühner werden über bie Bruftchen fein gespickt, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserolo gelegt, mit einer Preffe genäßt, mit oben angebrachter Gluth gebampft, und öfters glacirt.

Das folgende Ragout:

Bwölf Schalotten werden mit zwei Schöpflöffel starken Wein, und ein Löffel voll Madera See aufgekocht, mit vier Schöpflöffel brauner Tunke vermengt, und an einer Ede eines Windosens gekocht, um die aussteigende Unreinigkeit beim kleinsten Aufwurf abnehmen zu können. Die Tunke, nachdem sie stone rein gekocht ift, wird auf ein starkes Feuer gestellt, unter einem immerwährenden Rühren bis zur Häftet eingekocht, und in eine Sance Casserole gepreßt. In die Sance kommen zwei Schöpflöffel Champignons, zwei Löffel wie Ruß große geschnittene Kalbebrieße, zwei Schöpflöffel Sahnenkamme, und zwei Schöpflöffel ausgelöste Krebeschweischen. Es wird leicht durcheinander geschwungen, allenfalls mit Limonie und Salz geshoben, und so über die in einer bordirten Schüffel außbressirten Brüstichen angerichtet.

Nro. 46.

Puree von Repphihnern in Reis : Crouestade.

Bier gebratene Repphahner, werben nach bem Musfablen von ber Saut geloft, bas Gleifch fein gefchnitten, geftoffen, und in eine Casserole gethan. Bwei Schopfloffel brauner Eunte mird mit einem Glas Bein, und ben Gaft einer Limonie gur Salfte eingefocht, bas puree barunter gemengt, burchaus beiß gemacht, und burch ein feines Gieb gestrichen. Micht ichone und gleiche Briege werben blaufdirt , und zierlich gefpidt, fo auch acht Gier brofdirt , und in ein faumarmes Baffer gelegt. Bon einem Djund Reid in Obers gefocht, wird eine Crouestade. (wie ichon die Crouestaden in Abschnitt von ben Entreen Nro. 15. erlautert) breffirt, und gebaden. Gine halbe Stunde vor bem Unrichten werben bie Briefe mit einer Madera vermengten Glace oftere glacirt. Die Crouestade in eine borbirte Schuffel gestellt, bas in gutem Befdmack verfette puree barin angerichtet, und von ben Ralbebricgen und Giern ein gierlicher Rrang barauf breifirt.

Nro. 47.

Sautée von Repphühnern in Brot. Crouestade.

Bu biefem Gerichte werben bie wohlgewachsenen, aber ja nicht uber ein Sahr alten Repphuhner verwendet. Rach bem reinen Abfebern und flammiren werben fie ruchwarts bes Salfee aufgeschnitten, ter Rropf beraus genommen, Die Saut bann über bie Bruft abgezogen, und biefe moglichft groß und glatt pen bem Berippe abgeloft, bas feine Bautchen abgefchnitten, mit Truffeln belegt, auf eine glarifirte Butter in eine Ochwung= Casserole, eines neben bem andern gereihet, mit Butter befrichenem Papier bebedt, und auf Die Geite gestellt. Die Biegeln fammt ben Berippen werben in einer braunen Preffe ge-Dampft , mit zwei Schopfloffel Bruhe angefullt und gefocht. -Bon einem vier bis funf Tage altgebachenem weißen Laib Brob. wird bie Rrufte von bem Laibe aus bem Groben gefchnitten, Dann immer mehr und mehr geflattet, und mittelft eines fcharfen feinen Meffere eine beliebige Beichnung binein geprägt. -Dben über ber Oberflache ber Rrufte, wird ein Daumenbreit vom Rande zwei Finger tief rund herum eingeschnitten, und die Rrufte nun in einer Casserole in vielen heißen Schmaly aciblicht gebaden, aus bem Edmalze über eine Serviette geftellt, Damit man bas Rett abtrodnen fann, jest wird bes gemachten Ginfdnittes, bas Gange leicht und fcon ausgehöhlt, und bie

Krufte in die Mitte einer bordirten Schaffel gestellt. Ein Pfund Truffeln werden geschält, in Blattchen geschnitten, in Butter geschwungen, und in eine Casserole gethan. Die Presse wird geseihet, abgesettet, und mit drei Schöpsstöfel branner Tunte, einem halben Glas Madera, etwas Bucker, und dem Saft einer Limonie vermengt, zur halfte eingesocht, über die Truffeln geprest, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Anrichten werben bie Sautee über einem gafen Feuer geschwungen, bas Ragout in bie Crouestade angerichtet. und jo bie Sautee mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, im Rranze laufend, barauf breffirt, abermal glacirt, und jo auftetischt, (Tab. VII. Fig. 14.)

Nro. 48.

Repphühuer à la Tartare.

Die in einer Preffe gedämpften Repphühner, werben nache bem fie in ber Presse ausgefühlt, in zierliche Stücken gesichnitten, mit Salz leicht besprengt, und in einer reinen Schele mit Gewürz, einigen Verbeerblättern, Zwiebeln, grüner Vetersiele, und dem Saft zweier Limonien unter öfterem Ausebeuten gefäuert. Rurz vor dem Anrichten werden sie in zerlassene Butter getunkt, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, und auf einem Reste schnell gebraten, auf einer Schuffel aufbresseit, und eine kalte Kräuter Tunke besonders beigeseht. (Abschnitt von Relevée Nro. 10. erläutert.)

Nro. 49.

Blanquette von Safelhühnern mit Reis.

Zwei Haselhühner, werden nach dem reinen flammiren, dressift, in einer Presse gedämpst, und fast gestellt; nach dem völligen Auskühlen werden selbe zu einem Blanquette geschnitzten; und in eine Sauce Casserole gethan. So auch zweien die Sant von der Bruft herab gezogen, die Filets behutsam herab gesost, die Sautden papierdunn losgeschuitten, gespiett, nach der Länge in zwei Theile geschnitten, und über gelbe Rüben; welche mit seinen Speckplättenen belegt sind, gebogen; mit Butter bestrichenem Papier bedeeft, und weggesest. Die Presse der Halelbuhner wird geseichet, das Fett abgenommen, mit zwei Schopssöstel Bechamelle unter einem immerwährenden Rühren diessicht die eingesocht, darüber geprest, leicht durcheinander geschwungen und warm gestellt. Unter dieser Zeit wird ein halb Pfund Reis nach mehrmaligem Waschen, mit vier Loth Butter und Brühe (wie bei den Pousarden Nro. 1.

erlautert) bereitet. Eo auch acht Schillnoden mit Truffeln zierlich bifarirt, werben in eine Schwung-Casserole gereihet, mit Butter bestrichenen Papler bebedt, und weggesett. Rurz vor bem Unrichten werben bie gespielten Brufichen mit einer Madera vermengten Glace bestrichen, in Dfen gestellt, und bas glaciren öfters wieberholt; bie Schillnoden mit Bruhe übergoffen, und gesocht.

Beim Unrichten wird ber Reis, in einem brei Finger hohenund zwei Finger breiten Reife gebrudt, in eine borbirte Schuffel gestürzt, Die Blanquette barin angerichtet, Die Schillnocken im Rrange laufend, barauf breffirt, Die Brufichen barüber ge-

legt, abermal glacirt, und fo aufgetischt.

Nro. 50.

Excalope von Safelhühnern mit Ragout von Schildfroten.
(Escalope de gelinottes en Toriue.)

Bier murbe gelegene Safelhubner werben nach bem reinen Abfebern flammirt, bie Saut von ber Bruft abgezogen, bie Filets abgeloft, die feinen Sautchen weggeschnitten, in Der quer in Finger bide Schnigen gefdnitten, mit ber Glache eis nes farten Deffere ein menig auseinander gedrangt , rund gugefchnitten, in eine Schwung . Casserole in glarifirtem Butter gereihet, mit Butter befiridenem . Papier bedectt, und weggefest. Die Biegeln werden abermal gurud gebrangt, breffirt, und in einer braunen Preffe gebampft. Bier gebunftete Banfeleber werden mit vier Efloffel Fines-Herbes geftoffen, mit einem Schöpflöffel brauner Tunte , Calg , und acht Gierbottern vermengt, burch ein Cieb geftrichen, in einem brei Ginger boben und zwel Finger breitem Reife , welcher mit Butter auss gefdwungen ift, gefullt, und bis gum ferneren Bebrauche meg-'geffellt. Bweien Schildfroten werben bie Guge abgehauen, fo lange gefocht, bis fich bie grune Saut los, machen lagt, fobann werden fie aus ben Chilbern geloft, ble Saut und Schmut Davon gereinigt, in zierliche Stude gerschnitten, und in eine Casserole gereihet, mit Spertplatten bebertt, mit Bewurg beftreuet , mit einem Schopfloffel Bruhe begoffen , und weich gebampft. Go and vier Ralbsohren halb gefocht , werben fobann in eine angemeffene Casserole gelegt, mit Gpedplatten bededt, mit einem halben Schöpfloffel Brube begoffen, und weich gebampft. Die Preffe ber Safelhuhner wird gefeihet, bas Bett abgenommen, mit vier Echopfloffel branner Tunte, bem Gaft zweier Limonien, etwas Buder, und ein halbes Glas Madera See vermengt, nach bem Rlarfochen unter einem immermah.

Distance by Googl

renben Rahren gur Salfte eingefocht, in eine Cauce-Casserole geprefit , und warm geftellt. Gin Pfund Truffeln merben nad bem mehrmaligen Bafchen gefchalt, in mefferruden bice Blatt. den geschnitten, mit einem Studden Butter und Corbeerblatt geichwungen, mit ber Tunte vermengt, leicht burdeinander gefdwungen, und warm gestellt. Acht Kalbebriefe werben nach mehrmaligen Abmaffern gefpict, in eine Casserole gereibet, und weggefett. Go auch acht große Sahnentamme nach mehrmaligen Mbmaffern, in einer Preffe gefocht werben. Gine halbe Ctunbe vor bem Unrichten wird ber Reif in Dunft gestellt, und gefocht, Die Briefe glacirt, in Dfen gestellt, und felbes oftere wieberbolt.

Beim Anrichten wird ter Reif in eine borbirte Couffel acfturat, Die Ralbsohren und Schildfroten barein gerichtet, Die Escalope gab geschwungen, im Rrange laufend barauf breffirt. fobann merben Die Briefe und Sahnentamme an acht Gilberfpiegeben gefaßt, und in ben Reif geftedt, bie Eruffeln bar-

über angerichtet, und jo aufgetischt.

Nro. 51.

Safelhahner mit Ragout-Godard.

Bier Suhner werben, nachbem felbe gehörig murbe gelegen, flammirt, breffirt, über bie Bruft zierlich gefpictt, in etne Casserolo gelegt, ferner fo vollendet, wie ed die Repubilhe ner Nro. 45. erffaren.

Co and Die Safelhuhner mit Orangen . Tunte, Truffeln . Tunte, Ragout von Rrebfen,

Maufrachen, unb

mehr bergleichen gegeben.

Nro. 52.

Filets von Safanen mit Ragout von Champignons in Vols-au-vent.

Bwei Fafanen werben nach bem murbe liegen abgefebert, breffirt, in einer Preffe gebampft, und falt geftellt. Rad bem völligen Ausfühlen werben felbe in zierliche Stucken gerichnitten, Die Saut abgezogen, in eine Casserole gelegt, mit ben Speckplatten abermal bebeckt, und warm gestellt. Bwangig ichone und gleiche Champignons werben nach mehrmaligem Bafchen tournirt, in Butter paffirt, und weggestellt. Die Dreffe wird gefeihet, bad Gett abgenommen, mit brei Schopfloffel weißer Tunte vermengt, jur Salfte eingefocht, am Gube mit einer

Laison von vier Gierbettern, und tem Saft einer Limonic bis fast zum Rochen aufgezogen, in dine Casserole gepreßt,, und warm gestellt. — Gin breimalgewalfter Butterteig, wird ungefähr zwei Finger biet ausgewalft, davon ein Teller großes rundes Blatt geschnitten zwei Finger breit neben dem Rand eingesichnitten, mit Giern bestrichen, und in einem mittelheißen Osen gebacken; nach dem Backen wird bas Blatt so, wie es eingesichnitten ist, herabgenommen, und der naße Teig inwendig heraungaeloft.

Beim Anrichten wird bie Vols - au - vent in eine borbirte Confifel gestellt, Die Fafanen barein gerichtet, Die Champignons auf ein Sieb gefeihet, mit Tunte vermengt, leicht burch-

einanter gefdwungen, und barüber angerichtet.

Nrc. 53.

Filets von Fafanen mit Ragout von Truffeln.

Bwei Fasanen werben ben vorhergehenden gleich bereitet. Die Presse wird geseihet, bas Gett abgenommen, mit brei Schöpflöffel weißer Tunke vermengt, am Ende mit einer Laison von vier Gierdottern, und bem Saft einer Limonie vermengt, bis fast zum Rochen aufgezogen, in eine Casserole geprest, und warm gestellt. — Gin halb Pfund Truffeln werden nach dem Abschälen in messerrücken dicke Blättchen geschnitten, mit einem Stücken Butter und Lorbeerblatt geschwungen, und unter die Tunke gemengt.

Beim Unrichten werden die Fafanen in einer borbirten

Schüffel aufbreffirt, und bas Ragout barüber angerichtet.

Nro. 54.

Filets von Fafanen mit Ragout von Rrcofen.

Bwei Fafanen werben wie bie vorhergehenden bereitet. Ben breifig Rrebfen werden die Schweischen ausgeloft, jugesichnitten, und in eine Casserole gethan. Die Hallte ber Schafen werden mit acht loth Butter gestoffen, sobann geroftet und Durchgeprest. Die Presse wird geseihet, mit drei Schöpsschliffel weißer Tunke vermengt, zur Salfte eingekocht, am Ende mit einer Laison, welche mit der Halfte der Kredsbutter vermengt ift, aufgezogen, auf die Schweischen geprest, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Aurichten werden bie Fafanen inteiner borbirten Echuffet aufbreifiet, und bas Ragout barüber angerichtet.

Tig and by Google

So auch die Fafanen mit Ragout-Godard, Chambort, und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 55.

Fafanen mit Squerfraut. (Faisans & la Suerout.)

Drei Fafanen werben nach bem reinen flammiren , breffirt, gefalzen, in Dice Speckplatten eingewietelt, unter einem ofteren Begießen gebraten , und falt gestellt. Das Fett fammt bem befindenden Saft wird gefeihet, mit etwelchen Tropfen gebraunten Buder vermengt, und in eine Casserole gethan. Bier bie fünf Bande voll gefäuertes Rraut wird barauf gelegt, und unter einem öfteren Aufruhren in gleicher brauner Farbe gebunftet. Rach bem völligen Ausfühlen werben bie Fafanen in zierliche Studden gerichnitten, in eine Casserole gelegt, mit ben Gpedplatten abermal bebeckt, und warm gestellt. Die Abfalle und Berippe werden in eine Casserole gethan, mit zwei Schopf. loffel brauner Brube und einem Glas Bordeaux aufgefüllt, eine Stunde tochen gelaffen, fobann gefeihet, bas Gett abgenom. men, bis faft gum fpinnen bid eingefocht, in eine fleine Casserole gegoffen, und warm gestellt. Rach bem volligen Braunbunften wird bas Rraut mit zwei Schopfloffel branner Tunte, zwei Efloffel geftoffenen Bheter vermengt, und langfam fo lang gefocht, bis fich bie Tunfe ganglich verfocht.

Beim Unrichten werben bie Fafanen im Rranze laufenb, einer borbirten Schuffel auftreffirt, bas Rraut in ihrer Mitte aufgehäuft, angerichtet, mit bem (Foon) übergoffen, unb fo

anfgetifcht.

Nro. 56.

Blanquette von Bafanen ale Gehad. (Blanquette de Faisans à la Reine.)

Bon brei abgefeberten und flammirten Fafanen, werben zweien bavon bie Bruftchen behutsam abgeloft, bie Filets mignons herausgenommen, und bis zum ferneren Gebrauche weggestellt. Bon ben Bruftchen wird die feine Saut papierbum losgeschnitten, schon zuparirt, und ziertich gespiett. Nach dem Spieten werden sie in der Länge entzwei geschnitten, dann über eierdiete Rollen von rund geschnittenen gelben Rüben, welche mit dunnen Blättchen Spect belegt find, eine an die andere überbogen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum serneren Gebrauch weggestellt. Die Biegel werden abermal zurück gedrängt, dreffirt, so auch der britte Fasan in einer

Preffe gedämpft, und talt gestellt. Nach bem völligen Auskuhlen wird bas reine Fleisch herabgelöst, zu einem Blanquette zusammen geschnitten, in eine Casserole gethan, und weggescht. Die Presse wird sodaun geseihet, bas Gett abgenommen, mit zwei Schöpflöffel Bechamelle vermengt, unter einem immerwährenden Rühren zur Hälfte eingesocht, über die Blanquette gepreßt, seicht burcheinander geschwungen, und warm gestellt. Unter dieser Zeit wird von einer Schill-Fasche, in der Bertiefung einer runden Schüssel ein Finger hoher Reif dressirt, die Schüssel mit Spagat überbunden, und im Dunft gesocht. So auch acht Sier fünf Minuten gesocht, geschält, und bis zum Gebrauche in ein lauwarmes Wasser gelegt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Brüschen mit einer Madera Sec vermengten Glace bestrichen, in Ofen gestellt, und das glaciren öfters wiederholt.

Beim Unrichten merden die Gier aus bem Wasser gehoben, abgetrocknet, und eines neben dem andern außer bem Reife gefegt; die Bruftden darüber breffirt, die Blanquette in ihrer Mitte angerichtet, die Filets mignons, welche mit Truffeln eingelegt sind, werden einen Augenblick geschwungen, und mit ausgelösten Arebeschweischen eingetheilt, im Kranze darauf

breffirt. (Tab. V. Fig. 2.)

Nro. 57.

Sautée von Fajanen in Brot. Crouestade.

Bon vier Fafanen wird bie haut nach dem reinen flammiren von ber Bruft herabgezogen, Die Bruftchen behutfam abge-. loft, und Die feinen Santchen papierbunn losgeschnitten. Bruftchen werden fobann nach ber Lange entzwei gefchnitten, Die Salfte mit feinen Sped gespidt, bann Die andern mit Truffeln Bierlich bifarirt, jebes für fich in eine Schwung . Casserole gereihet, und bis jum ferneren Bebrauche weggestellt. Die Biegel werden jurud gedrangt, breffirt, in einer Preffe gebampfe, und falt gestellt. - Gin Pfund Truffeln werben nach mehrmaligem Baiden in mefferraden bide Blattden gefduitten, mit Butter und Corbeerblatt gefchwungen, und in eine Sauce = Casserole gethan. Mach bem volligen Ansfühlen werden aus ben Biegeln bie Beine ausgeloft, Die Saut abgezogen, in gleiche und fcone Grude gefchilten, und in eine Casserole gethan. Die Preffe wird fobann gefeihet, bas Gett abgenome men, mie brei Schopfloffel brauner Tunte, etwas Bucter, bem Saft einer Limonie, und zwet Eglöffel Madera Sec vermengt, an einer Gee eines Binbofens flar gefocht, fo bie Salfte auf bie Truffeln gepregt, bie andere auf bie Biegeln, leicht burch:

einander geschwungen, und warm gestellt. Rurg vor bem Unrichten werben bie gespictten Bruftchen mit Glace beftrichen,

in Ofen geftellt, und bas glaciren oftere wieberholt.

Beim Anrichten wird die Crouestade in eine borbirte Schuffel gestellt, und die Biegel darin angerichtet, die bifarirten Bruftchen einem Angenblick von beiden Seiten geschwungen, und im Kranze laufend, mit den gespickten eingetheilt, darauf dreffirt, die Truffeln in ihrer Mitte angerichtet, und so aufgetischt, (Tab. VII. Fig. 15.)

Nro. 58.

Grenade von Fasanen mit purée von Champignons.

(Grenade de Faisans aux purée de Champignons.)

Die Bruftden werden wie bie vorhergehenben abgeloft, Die Saut losgeschnitten, gefpictt, fie merben bann in eine mit Butter bestrichene Schwung. Casserole gereihet, mit Butter beitrichenem Pavier bedectt, und weggeseht. Die Biegeln merben abgeloft, und zu einem anderen Gebrauche aufbemahrt. Die: Berippe gufammen gehauen, und in einer Dreffe gefocht. Rach Berlauf einer Stunde wird bie Preffe gefeihet, bas Gett abgenommen, und mit brei Schopfloffel weißer Tunte vermengt. Ungefähr zwanzig Champignons werben nach mehrmaligem Bafchen gefchalt, fein gefchnitten, burch ein Tuch bas Baffer, beffen fie viel haben, heraus gepregt, bann mit ber Tunte vermengt, gur Balfte eingefocht, am Enbe mit einer Laison pon vier Gierbottern und einem Studichen Butter bis faft zum Rochen aufgezogen, burch ein feines Gieb gestrichen, und marm gestellt. - Rurg por bem Unrichten werben bie Bruftchen mit Glace bestrichen, in Dfen gestellt , und bas glaciren öftere wiederholt.

Beim Anrichten wird bas purse in eine borbirte Schuffel gegoffen, bie Brufichen im Rrange laufend mit gefochter Porchetzunge, welche ben Brufichen abnlich gefchnitten, in Glace gefchwungen, eingetheilt, barauf breffirt, abermal glacirt, und

fo aufgetifcht.

So and die Grenade mit Ragout - Godard,
Pompadour,
Montglas,
von Trüffeln,
Rrebsen, und mehr

dergleichen gegeben.

Nro. 59.

Lamms. Cotletten mit grunen Erbjen. (Cotlettes d'Agneau au petits Pois verts.)

Bon einem schönen Ruden (Carée) werden vom Rieren an die zwei nur mit einem, die übrigen mit zwei und brei Beinchen geschnitten. Man muß sehr darauf sehen, daß sie gleich groß, und die Beinchen gleich lang abgehauen werden, sodann mit Salz bestäubt, in zerschlagenen Eiern getunkt, mit sein geriebenen Semmeln aufgelegt, und so in eine Schwungs Casserole, eine an die andere in glarifirtem Butter geweihet. Sine Maß grüner und feiner Erbsen werden blanschitt, abgeseihet, und mit einem Stud Butter, unter welchem ein halber Löffel Mehl, fein geschnittener Petersilie, und eine Handvoll Bucker vermengt ift, dazu gethan.

Beim Unrichten werben bie Cotletten zwei Minuten lang geschwungen, und in einer borbirten Schuffel aufdreffirt; Die Erbsen werben burchaus heiß gemacht, und in ber Mitte ber Cotletten angerichtet; Die Cotletten werden fodann glacirt, an ein jedes Beinchen ein papiot gestedt, und so aufgetischt.

Nro. 60.

Lamms: Cotletten mit grunen Erbsen. (Cotlettes d'Agneau au Haricots verts.)

Die Cotletten werden ben vorhergehenden gleich bereitet, nur anftatt ber Erbfen, grune Fifolen nudelartig geichnitten, und blanichirt merben.

Beim Anrichten werben fie in einer Schwung Casserole, mit Butter und Glace heiß gemacht, und in ber Mitte ber Cotletten angerichtet.

So auch die Cotletten mit gemischten Hosche-pot, purée von Saucrampier, Spinat, Spargelfopichen, und richt ber-

gleichen gegeben.

Nro. 61.

Lamms. Cotletten & la saint Ménecheuld.

Die jum Schwingen bereiteten Rippchen, werder in acht Both Berlaffenen und mit brei Eierbottern verrührten Butter getunkt, mit fein geriebenen Semmela aufgelegt, in eine mit Butter fart bestrichene Schwung Casserole gelegt, beim Uns

richten auf einem ftarten Feuer bis zur braunen Farbe an beiben Seiten gebraten, in einer borbirten Schuffel im Rranze laufend, aufgerichtet, mit einer Glace, welche mit ein Löffel Espagnole, bem Saft einer Limonie, und etwelche Tropfen Madera vermengt ift, barunter gegoffen, und fo aufgetischt.

So and die Cotletten mit Ragout von Champignons, Trüffeln, Krebfen, und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 62.

Lammerne Bruftchen mit einem Epigramm.

Die Bruftchen werben nach einigen Ubmaffern in einer weißen Preffe gefodt, bann auf eine flache Schuffel gelegt, mit etwas Rlachem befchwert, und fo bis jum Gulgen falt gestellt. Dann auf zwei Beinchen breite Ctude gefdnitten. Die Rippen werden an ihren angerften Spigen, von wo fich bas Gleifc mabrent des Rodiens gurudgezogen bat, bis auf zwei mefferruden Breite abgehauen, bas gange Studden rein zugefchnitten, mit Gala bestäubt, bann in acht Loth gerlaffenen mit vier Gierdottern vermengten Butter getuntt, mit fein geriebenen Semmelu aufgelegt, und in eine ftarf mit Butter bestrichene Schwung . Casserole gelegt. Gine Biertelftunde vor bem Unrichten werben fie lichtbraun über einen farfen Binbofen geroftet, und rund umlaufend im Rrange angerichtet. In ihre Mitte fommt bas folgende Epigramm : Bon zwei gebratenen Lamme = Schlegeln , wird bas reinfte Rleifch auf fingerbicke und lange Burftden, und biefe wieder über ben gaben auf bunne Blatten gefchnitten, in eine legirte Tunte gethan, mit Galg und Limonie gehoben, leicht burdeinander gefdmungen, und in Die Mitte der Bruftden angerichtet.

Nro. 63.

Lammerne Bruftden à la saint Ménechould.

Die Bruftchen werden wie die vorhergehenden in einer Preffe weich gekocht, eine Zeitlang in ihrem Sude ausgefühlt; bann durch ein behutsames Umdrehen und herausziehen der Rippchen, und Abnehmen bes daran befindlichen Stüdchens Bruftbein, zu einer jeden Berschneidung tauglich gemacht, dann werden sie auf eine flache Schuffel gelegt, mit etwas Flachem beschwert, und so bis zum Sulzen kaft gestellt, dann rein zugeschnitten, mit Galz bestäubt, mit acht Loth zerlaffenen in drei Gefendittern verrührtem Butter bestrichen, mit sein geriebenen

Differently Google

Semmeln aufgelegt, und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt. Gine halbe Stunde por bem Anrichten werben bie Bruftchen auf einen starten Bindofen gestellt. Nachbem fie braunlich von beiben Seiten geröftet, werden fie in einer bord birten Schuffel im Kranze laufend aufbreffirt, und in ihrer Witte eine mit Glace vermengte Tunte gegussen.

Nro. 64.

gammerne Bruftchen ala Cardinale.

Breien Lammsbruftchen werden die Beine herausgezogen, bie Bruftchen werden aufgeloft, aus einander getheilt, mit einer Kasche überstrichen, und zu einer Rolat zusammengebunden. Die Rolat wird sodann in Speckplatten eingewickelt, in einer Presse getocht, und kalt gestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden sie auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschwert, und so bis zum Sulzen ftehen gelassen, dann rein zuparirt, in Fingerdicken Blättchen aufgeschnitten und mit einer Bechamelle, die mit etwelchen Gierdvetten gebunden, überstrichen, mit Trüsseln bikarirt, und in einer Schwung Casserole gereiset. Rurz vor dem Anrichten werden die Brüsschen in einem mittelheißen Osen gestellt, öfters glaeirt, und so im Kranze aussaufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, einer bordirten Schüssel aufdressisch, in die Mitte eine Paradiesäpsel-Tunke gegossen, und so aufgetischt.

So auch bie Bruftden mit Ragout von Champignons,

Truffeln, Mautrachen, mit purée von Champignons,

und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 65.

Lamms. Schlegeln mit Ragout-Godard.

Bwei Lammsichlegeln werben, nachbem fie einige Tage abgelegen, ju parirt, die innern Belichen herausgelöft, die Sautchen losgeschnitten, und zierlich gespielt. Rach dem Spielen werden sie in eine Casserole gerichtet, mit Speckplatten bedeckt, und bis zum Gebrauche an einem kalten Ort gestellt. Gine Stunde vordem Anrichten werden sie mit einem Schöppflöffel Brühe übergossen, genau bedeckt, und langsam gedämptt. Anra vor dem Anrichten werden die Speckplatten abgenommen, und schön bräunlich glacirt. Beim Anrichten werden sie zierlich aufgeschnitten, abermals zusammen gestellt, in eine Gordires Schäffet gesegt, und has Ragout (wie es Nro. 45. erläutert) darüber angerichtet.

Da Linda Google

Nro. 66.

Lamme. Schlegeln mit Ragont-Chambort.

Die Schlegeln werden wie die vorhergehenden erklaren, bereitet, so auch das Ragout, nur daß hiezu ein Schöpflöffel Tunke mehr tommt, und sie auch an der Subftanz mehr ge-hoben wird, als die vorhergehende. Bu den Ragout kommen auch zivei Schöpflöffel in Buttet passirte Truffeln, acht Kapaunennvelen, acht fein gespielte Kalbebriese, und acht in Bein gekochte große Krebsen. Kurz vor dem Arrichten werden die Schlegeln in eine bordrite Schüffel gelegt, mit den Krebsen, Kapaunennvelen, Kalbebriefen bekranzt, und das übrige Ragout darunter angerichtet.

Nro. 67.

Lamms. Schlegeln mit Bemugen.

Die Schlegeln werben (wie bie Schepfenfchlegeln in Abfchnitt von ben gross piec Nro. 27. erlautern) bereitet, und
eine pitante Truffeltunte befonders beigefest.

Nro. 68.

Lamme. Schlegeln mit Ragout von Rrebfen.

Die Schlegeln werden ausgelöft, die Saut losgeschnitten, gespiett, und in einer angemeffenen Casserole gedampft. Bon vierzig Krebsen werden die Schweischen ausgelöst, und in eine Casserole getian. Die Schalen werden mit acht Loth Butter gestoffen, und in ausgesocht. Drei Schöpflöffel weißer Aunke wird mit einem Schöpflöffel Sühner Consome vermengt, zur Sälfte eingekocht, mit einer Laison von vier Gierdottern, welche mit der Krebsbutter vermengt ist, aufgezogen, und so auf die Schweischen gepreßt. Beim Anrichten wird das Ragout in einer bordirten Schüssel angerichtet, und die Schlegeln barauf breffirt.

So auch bie Schlegeln mit Ragout von Truffeln,

Maulrachen,

aften möglichen pureeu, gerührten Giern u., f. w.

gegeben.

Nro. 69.

Ralbebruft mit Ragout von Champignons.

Giner fconen Ralbebruft werben bie Rippen burch ein gefchieftes Losichneiben berausgezogen, die Bruft wird fobann

Districtly Googl

mehrmal in ein lauwarmes Baffer gemaffert, bann einen Mugenblick blanchirt, und in ein faltes Baffer gelegt. Rach bem Musfublen wird fie abgetrochnet, rein gugefchnitten, in eine lange mit Spectplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einigen Schnitten Ralbefleifd, Edneibidinden, fpanifden Zwiebeln, gelben Ruben , Deterfielmurgeln, einigen Borbeerblattern, etwas Rengemurz, Bemurgnelten, und Pfeffer belegt, tann mit einen Echopfloffel Brube, und ein Glas weißen Wein begoffen, mit Evedplatten zugebedt, gedampft, und nach bem Dampfen falt geftellt. Rachbem bie Bruft balb ausgefühlt ift, wird fie mit etwas Rlachem beschwert. bann in fingerbide Blattden gefdnitten. fcon auparirt, und in einem Platont , in einer gerlaffenen Glace eines neben ben andern gereihet, mit Papier bedent, und bis gum Bebrauche falt gestellt. Bier und zwanzig Champignons werben tournirt, mit Butter und bem Gaft einer Limonie paffirt, Die Preffe von ber Bruft wird gefeibet, bas Gett abgenommen mit brei Odopfloffel weißer Tunte vermengt, gur Balfte eingefocht am Enbe mit einer Laison von vier Giertottern, und bem Saft, einer halben Elmonie bis faft jum Rochen aufgezogen, über bie Champignons gepregt, leicht burdefnanber gefchmungen, und warm gestellt. Beim Unrichten wird ber Tentron. beiß gemacht, im Rrange laufend, mit gebackenen Cemmelfchnitten eingetheilt, einer bordirten Chaffel aufbreffirt, und in ihrer Mitte bas Ragout angerichtet.

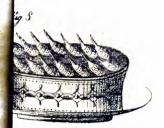
Nro. 70.

Ralbe-Tentron mit Epargelerbsen: (Tentron de venu aux points d'Asperges,)

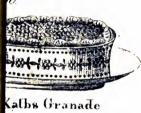
Die Bruft wird ben perhergehenden gleich bereitet, die Spargeffopichen werden im Calzwaffer gefocht, abgefeihet, in eine Casserole gethan, die legirte Tunte darüber gepreßt, leicht durch einander geschwungen, und warm gestellt. Beim Annichten mird ber Tentron einer bordirten Schüssel saufend, mit gebackenen Semmelschuitten eingetheilt, aufdressirt, und das, Ragout in ihrer Mitte augerichtet.

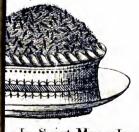
Rates Rolat mit Sauce à la Robert.

Die Bruft wird wie bie vorhergehenden ausgeloft, bas Schlugbein wird von den Knoppeln herab geschnitten; die Bruft ihrer Bange nach von einander gespalten, so daß die zwei Sälften am außersten Ende von Knoppeln ansammenhaltend eine große vieredige Platte bilben, die dann mit feinem Salze bestäubt,



tten von Hälmer Bägelm.





ala Saint Menechould

mit einer Subner : Safche fingerbick beftrichen, und mit burch= einander gemengten Gved , Schneitschinten und Truffeln . mele de balbfingerlang und fo bick gefdnitten, belegt, nun bas Bange aufammen gerollt, fo, baf Die Bruft'eine bicte Rolle bilbet. Gie wird Dann mit Speckplatten überlegt, mit Spagat überbunden, und die gegebene Form mahrend bes Rochens genau gubchalten. Diefe Rolle wird in eine lange Casserole gelegt, mit einigen Ednitiden Ralbfleifd, Edneitfchinfe, gwei Epas nifden Bwiebeln, zwei gelben Ruben, zwei Lorbeerblattern . etwelchen Pfeffer, Rengewarg, Gewürgnelfen, einem Rouf Gelerie und zwei Burgeln Peterfilie belegt, mit zwei Schopfloffel fetter Brube begoffen, mit bem gehörigen Dedel bedect, und amei Stunden gedampft. Das Bange wird fobann falt gefiellt. und erit nach bem ganglichen Musfühlen gepreßt, nach tem Preffen rein zugefchnitten, in Finger bide Blattden gefchnitten, in gerlaffene Glace in eine Schwung : Casserole gelegt, bedectt, und weggesent. Die Preffe wird gefeihet, bas Fett abgenommen, gum Spinnen bicf eingefocht, und ber Tunte (wie bei ben Doularben erlautert) beigemifcht. Rurg vor bem Unrichten werben ne in Dfen gestellt, oftere glacirt, in einer Edhuffel im Rrange laufend mit gebackenen Commelichnitten eine getheilt, aufdreffirt, und die Tunfe in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 72.

Ralbs. Tentron mit Ragout von Rrebfen.

Die Bruft wird ber vorhergehenden gleich ausgeloft, nach einigen Ubwaffern blanchirt, in einer Preffe gedampft, nach bem Dampfen befdmert, und falt geftellt. Rach bem volligen Und: fuhlen wird die Bruft in Die Quer in fingerdicte Scheiben ge= fcnitten, gierlich guparirt, mit einer Bubner = Safche überftrichen, mit Eruffeln bifarirt, in eine gerlaffene Glace in eine Schwungs Casserole gelegt, mit Butter bestrichenem Papier bededt, und falt gestellt. Ungefähr von vierzig gefochten Rrebfen werben Die Schweifden ausgeloft , jugefchnitten, und in eine Casserole gethan. Die Preffe wird gefeihet, bas Rett abgenommen, und der Tunfe, (wie welche bei ben Poularden erlautert) beigemengt, auf die Arebfen gepreßt, leicht burcheinander gefchwuns gen, und warm gestellt. Beim Unrichten wird ber Tentron in Dfen gestellt, beiß gemacht, und öftere glacirt, fobann im Rrange laufend, mit gebackenen Cemmelfchnitten eingetheilt, aufdreffirt , und bas Ragout in ihrer Mitte angerichtet. (Tab. V. Fig. 5.)

Nro. 73.

Raibs . Tentron à la Marechal.

Die vorhergehende in ber Preffe gefochte Kalbebruft, wird nachdem fie talt, und gepreßt, in breyfingerbreiten und fingerbicken Blattchen gefchnitten, mit einer Auflegtunke überstrichen, mit fein geriebenen Semmeln aufgelegt, bann eine an bie andere auf bem Roft gereihet, und an beiben Seiten schnell gebraten. Sie werben rund laufend zierlich in einer borbirten Schuffel augerichtet, und in ihrer Mitte eine Truffeltunke gegoffen.

Co auch ber Ralbe - Tentron mit Paradiceapfeltunte,

gemifdten Gemußen, grunen Erbfen, u. f. m.

Mile werben ben vorhergehenden gleich am Rofte gebraten, und mit bem Bezeichneten angerichtet.

Nro. 74.

Raths · Tentron mit Bechamellé und Ragout
von Trüffeln.

vorhergehende in ber Preffe gefochte Ralbebruft, wird nach bem fie falt geworben, gepregt, in brenfingerbreitena und fingerbiden Schnitten ichief geschnitten, guparirt, fobann mit einer legirten Bechamelle überftrichen, und mit gefochter Docelaunge bifarirt, Die Schnitten werben in eine Schwung-Casserole in zerlaffener Glace gereihet, mit Butter bestrichenem Papier bebeckt , und bis jum Gebrauche falt gestellt. Gin Pfund geschälter Truffeln merben in Blattchen geichnitten, mit Butter geschwungen, abgetrocinet, und in eine Casserole gethan. Go auch eine Teig - Crouestade breffirt, mit trodenen Erbfen ge-. füllt, und gebacten wirb. Die Presse von bem Tentron wird gefeihet, abgefettet, mit brei Schopfloffel weißer Tunfe vermengt, jur Salfte eingefocht, mit einer Laison von vier Gierbottern, und bem Gaft einer Limonie bis fast jum Rochen aufgezogen, und über bie Truffeln gepreßt. Rurg vor bem Unrichten wird ber Tentron in Dfen gestellt, bas Papier abgenommen, glacirt, Die Crouestade wird in eine borbirte Schuffel gestellt, bas Ragout barin angerichtet , und ber Tentron im Rrange laufend barauf breffirt. (Tab. VI. Fig. 7.)

Nro. 75.

Ralbs. Cotletten mit Zwiebel.puree. (Cotelettes de veau à la subis.)

Benn die Bruft einen fingerbreit vom Rucfarab und pon Dieren bis jum Sale abgehauen wird, fo entfteht bas fogenannte Ralberudet, und bieg find bie Cotletten. Gine jebe Rippe von einem ftarfen Ralb giebt eine Cotlette, Die Cotletten find inbeffen unter einander nicht gu verwechfeln, benn nur bie erften brei von ben Rieren angefangen, find bie fconen; bie folgenben brei find ichon mit einem faferigen Bautden burchgewebt. Die folgenden vier befteben aus gottigem Gleifche, muffen gehart werben, und fonnen nnr an einem Rebentische aufgetifcht werben. Man ftellet bas Ructel mit ben Rippen in Die Sobe und bem bideren Bleifche gegen fich, um mahrend bes Schneibens feicht abfeben zu fonnen, bas tein Cotlette ftarfer wird als bie anbern : je ichwacher bie Ralber finb, befto mehr Rippen muffen auf eine Cotlette genommen werben, bann wird eine jede Cotlette von ben Rudgrad gehauen, nun bas Studden Rudgrad vom Gleifche bis an bie Rippe abgeloft, und wieder abgehauen. Gine jebe Rippe wird bann wieder in bie Sand genommen, und bie bicht. nervige Sant, bie von bem biden Gleifche bis an ben Racten geht, abgeloft; bas Cotletten . Beinden gehorig abgehauen, rein abgeschaben, und bas Cotlett mit einem ftarten Deffer Finger bunn auseinander gebrangt, gu ber gehorigen Form augeschnitten, und fobann in einer weißen Schagle mit etwelden Rornern Pfeffer, Rengewürg, Bewürznelten, Lorbeerblattern, gezupften Peterfille marinirt. Bler Saipchen fpanifcher Bwiebeln werben in feine Blattden gefdnitten, einen Mugenblid blanfdirt, fobann mit einem Cturtden Butter welch gebampft. Die Bwiebeln werden bann mit zwei Echopfloffel Bechamelle vermengt, verfocht, und burch ein feines Gieb geftrichen, mit Galg und etwas Bucter am Gefchmacte gehoben, und bis gum Gebrauche warm gestellt. Bon ben Cotletten wird bas Marionat abgeflaubt, bie Cotletten mit Galz besprengt, in ger-Schlagenen Giern getuntt, mit fein geriebenen Gemmeln aufgelegt, und im eine mit Bntter bestrichene Schwung . Casserole eines neben bem anbern gereihet.

Beim Anrichten werden bie Cotletten an beiben Geiten geroftet, bas pures in eine borbirte Schuffel gegoffen, und

im Rrange laufend barauf breffir:.

So auch bie Cotletten mit grunen Erbien, grünen Gifolen, Cpinat.

purée von Gauerampfer, und

mehr bergleichen gegeben.

Nro. 76.

Rathe. Cotletten mit Rrauterfunte. (Coteletes de veau au Sauce Ravigote.)

Ungefahr fechzehn Cotletten, werben mit fingerbickent Truffein, fo viel gefochter Poctelgunge, foviel Gredichnischen in feiner Fines-herbes gemalzt, ungefahr Daumbreit auseinander, bamit burchgezogen, fobann mit feinem Galge bestäubt, in eine Comung . Casserole in Butter gereihet, und zwei Minuten gefcwungen, Die Cotletten werden fodann mit etwas Flachem beichwert , nach bem Huefühlen gierlich zugefchnitten, und abermal in eine Schwung : Casserole in einer Glace gereihet. Gine Sand voll gezupfte Bertrameblatter, eben foviel Rorbelfraut, werben einen Augenblick blanfchirt, fein gufammengeschnitten, und in eine Casserole gethan , brei Schopfloffel weißer Tunfe wird mit einem Schöpflöffel Suhner-Consome vermengt, gur Salfte eingefocht, und fodann mit einer Laison von vier Gierbottern , bem Gaft einer Limonie aufgezogen , und barüber ge= preft. Beim Unrichten werben Die Cotletten burchans beiß gemacht, bie Tunfe in eine borbirte Schuffel gegoffen, und bie Cotletten im Rrange laufend, mit gebackenen Gemmelfchnitten eingetheilt, barauf breffirt.

So auch Die Cotletten mit Ragout von Truffeln, Rrebfen. Montglas. Godard, u. f. w.

gegeben.

Nro. 77.

Ralbe Cotletten mit blanquette von Sühns d) en. (Cotlettes de veau au blanquette de Volaile.)

Ungefahr fechegehn fcone Cotletten, merben nachbem fie eine Beit marinirt, gefalzen, und in einer Schwung : Casserole mit Butter gefdmungen, mit etwas Flachem befdwert, nach bem Musfühlen zierlich zugefchnitten, und abermal in eine Schwung= Casserole in zerlaffener Glace gereibet. Bier Bubnchen merben nach bem flammiren breffirt, gedampft, und nachdem fie falt geworben, gueinem blanquette geschnitten, und in eine Casserole gethan. Ein Schöpfiöffel Bechamelle wird mit etwelchen Eierbettern aufgezogen, die Cotletten damit überstricken, mit Trüffeln zierlich bikarirt, und in einer zerlaffenen Glace gereiher, mit Butter bestrickenem Papiere bedeckt, und bis zum Gebrauche kalt gestellt. Eine Teig "Crouestade wird zierlich dreffirt, mit Giern bestricken, mit treckenen Erbsen angefüllt, und gebacken. Drei Schöpflöffel weißer Tunke wird mit der abgefetteten Presse des Hühnden vermengt, zur Hälfte eingekocht, mit einer Laison von vler Eierdottern, und dem Saft einer Limonse aufgezogen, auf die blanquette gepreßt, seicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Cotletten in Dsen gestellt, glacirt, die Crouestade in eine bordirte Schüssel gestellt, das blanquett darin angerichtet, und so für m Kranze sausend, daren beressirt. (Tab. VI. l'ig. 9.)

Nro. 78.

Ralbs. Cotletten nach italienischer Urt.

Sechzehn Cotletten werben wie die vorhergehenden in Butter geschwungen, mit einer legirten Bechamelle überstrichen, mit geriebenen Parmesan bestreut, in einer Schwung = Casserolo in zerlassene Glace gereihet, mit glarifirtem Butter begossen, und bis zum Gebrauche falt gestellt. Bor bem Unrichten werben die Cotletten in Dsen gestellt, öfters glacirt, in einer borbirten Schussel im Kranze laufend aufdressirt, und in ihrer Mitte eine Paradiesäpfeltunke gegossen.

So auch die Cotletten mit Maccaroni, gedünstetem Reis, gemischten Bemüßen, u.m. das.

gegeben.

Nro. 79.

Ralbs: Ruß mit Ragout von Trüffeln. (Noix de veau aux Truffes.)

Un ber innern Seite bes Kalbsichlegels von bem Rniefnochen bis an das Schlußbein, liegt ein Klumpen Fleisch an Feinheit ben Cotletten gleich, eigentsich unter bem Namen Stofade befannt. Es läßt sich ber Empfänglichfeit aller Formen, und seines eigentlichen lieblichen Geschmades wegen zu zahllosen Gerichten, welche wesentlich von einander unterschieden sind, gebrauchen. Dier folgen nun die befannteiten Arten. Ben dem Schlegel abgelöft alle haut, die durch ein feines Geweve von Fasern an dem großen Stücke hängt, entblößt, wird es in einem weißen Tuche recht murbe geschlagen, mit der glatten Seite dann auf die etwas naß gemachte Tasel geseat, mit dem

Discost Google

Meffer zwifden bie feine maferige Baut, welche bie Rleifdmafert noch immer bebectt, eingeschnitten, und unter leichtem Muf- und Abfdicben mit bem Meffer . - Die Edneibe ftete auf Die Tafel auferudent, und mit ber linten flachen Sant bas Rleifch baltenb, - biefe feine Saut von ber Rug gefdieben. Bur großeren Bollfommenheit, wird bie Oberflache noch mit einem feinen Meffer geglättet, und nach biefer Borbereitung mit feinem Spece nach bem Raben gespiett. Gobann in eine angemeffene Casserole gethan, mit Bewurg bestreut, mit bicten Spectplatten bebecft, augebecft, und bis gum Gebrauche falt geftellt. Gin Pfund große Truffeln werben abgefchalt, blattmeife Defferruckenbict gefdnitten, mit einem Ctud Butter brei Minuten gefdmungen, abgetrocinet, und in cine Cauce. Casserole gethan. Drei Schopfloffel brauner Tunte wird mit einem Schopfloffel Consome, bem Gaft einer Limonie, einem halben Glas Madera Sec vermengt, gur Balfte eingefocht, und fo über bie Truffeln geprefit. Drei Biertelftunden por bem Unrichten wird Die Ruft mit einem Edopflöffet fetter Bruhe übergoffen , und mit oben angebrachter Gluth langfam gebampft. Rurg vor bem Unrichten wird ber Dectel fammt ben Spectplatten abgenommen, in Dfen geftellt , und gur braunlichten Farbe glacirt. Beim Unrichten mirb bas Ragout in bie Bertiefung einer borbirten Schuffel angerichtet, Die Ding gierlich aufgeschnitten, abermals gufammengestellt, und in bie Mitte bes Ragouts breffirt, glacirt, und fo aufgetlicht.

Nro. 80.

Ralbs-Ruß nach neapolitanischer Art. (Noix de veau à la Neapolitaine.)

Der gespletten Kalb-Ruß gleich bereitet, unterscheiben sich bieselben nur burch ihre bezeichneten Unterlagen: Die Ralbs-Ruß wird, wie die vorgehende gespiett, gedämpft, und glacirt. Ein halb Pfund Maccaroni wird gekecht, in gleiche Stückechen geschnitten, und in eine glaristre Butter gethan, sodann auch drei paar Bratwürste gebraten, und in gleiche Stücken geschnitten werben. Zwei haipchen spanischer Zwiebeln werzehen in Blättchen geschnitten, einen Augenblick blanschirt, sodann in einem lichtbraunen Zucker gedämpst, mit zwei Schöpfelissel brauner Tunke, etwas Zucker und bem Saft einer Limvenie vermengt, zur Sälste eingekocht, durch ein seines Haarsieb gestrichen, und warm gestellt. Beim Aurrichten wird bie Sälste ter Maccaronien in die Vertiesung einer bordirten Schüssel gesegt, die gespielte Ruß barauf bressirt, mit den übrigen

Maccaronien und Bratwurften Bouquetweise befrangt, und bie Tunfe barüber angerichtet.

Nro. 81.

Ralbs = Rug mit Ragout - Godard. (Noix de veau à la Godard.)

Die Ralbe : Rug wird eben fo hergerichtet, wie jene in Nro. 79. erflart, gespiett, gebampft, und fcon glacirt, fo auch von Ralbefcblegel ungefahr awolf Finger bice und brei Ringer breite ovale Schnitchen gefchnitten, (unter bem Ramen Grenade befannt) zierlich gefricft, und in eine Casserole gerichtet. Gin zwei Finger hoher Rubetteig = Reif wird in ber Bertiefung einer runden Couffel breffirt, und getrodnet. Das Ragout wird eben' fo bereitet, wie es Nro. 45. bei ben Revphuhnern erläutert. - 3wolf Rafchenocken werben mittelft Eglöffeln breffirt, und zierlich mit Truffeln bifarirt. Go auch zwolffcone gleiche Champignons ausgehöhlt, und mit einer Cratin-Fafche wie (Abichnitt von Fafchen Nro. 10. erläutert) fafchirt, und in eine Edwung . Casserole gereihet. Drei Biertelftunden vor bem Unrichten werben Die Grenade mit einem Schopfloffel Brube übergoffen , mit Speckplatten bebeckt , und gedampft. Rurg por bem Unrichten werben bie Speckplatten berab genommen, Die Grenade in Ofen gestellt, und icon braunlich glacirt, fo auch bie Champignons. Die Faschnocken werben mit einer Brube übergoffen, und gefocht.

Beim Unrichten wird bas Ragout in bem Reife angerichtet, Die glacirte Grenade auf bem Rauft auflaufend mit gebadenen Cemmelichnitten eingetheilt, barauf 'breffirt,' Die glas cirte Rug in Die Mitte gelegt , und mit ben Safchenocken und faschirten Champignons befrangt. (Tab. V. Fig. 6.)

Nro. 82.

Ralbe Ruß mit einer Chipolatade von Tauben.

Die Rug wird wie bie vorhergebenben bereitet, gefpict, gebampft, und ichon glacirt. Gedie abgefeberte Tauben werben breffirt, in Speckplatten eingewickelt; und in einer braunen Preffe gedampft. "Rach bem Ausfühlen werben fie in zierliche Studden gefdnitten, Die Saut abgeloft, und in eine Casserole gethan. Go auch zwanzig Rug große Bwiebeln blanichirt, und in einem lichtbraunen Bucker gebampft. Eben fo viel in Butter paffirte Champignons,, gebratene Raftanien, welche abgefchält und mit Buder geroftet, fo viel gebratene Bratwurfte in gleis den Studden gefdnitten, Die Salfte fo viel Burden wie Oliven

augeschnitten, und so viel ausgelofte Rrebeschweischen beigelegt und weggesett. Die Preffe von ben Tauben wird geseihet, abgefettet, mit brei Schöpflöffel brauner Tunte, ein halbes Glas Tofaper, bem Saft einer Limonie vermengt, zur Balfte eingetocht, und so über bas Ragout geprest, leicht burcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Unrichten wird bas Ragout in eine Teig . Crouestade angerichtet, bie glacirte Rug in bie Mitte bes Ragout gelegt, und mit ben Bruftden und gebackenen Cemmelichnitten

eingetheilt , befrangt.

Ev auch die Rug mit Ragout von Krebien, Maufrachen, weißen Ragout und bergleichen gegeben.

Nro. 83.

Ralbe. Rug mit durchgeschlagenen Zwiebel. purée, (Noix de veau à la subis.)

Die Ruß wird eben so hergerichtet, wie es Nro. 79 ertantert, gespiett, gedampft, und schon glacirt. Seche Saipchen
weiße spanische Zwiebeln werden geschält, in Blättchen geschnitten, sodann einen Augenblid blanschirt, abgeseihet, und in
einer Casserole mit einem Stückchen Butter, etwas Zuder
weich gedampft. Nach bem Dampfen werden sie mit zwei Schöpftöffel Bechamelle vermengt, ein wenig damit verkochen gelafsen, sodann durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz und
Concasse am gehörigen Geschmade gehoben, und bis zum
Gebrauche warm gestellt.

Beim Unrichten wird bas pures in bie Mitte einer borbirten Schuffel gegoffen, und die gespiette Ruß barauf breffirt,

Co and die Ralbe-Ruß mit purée von grunen Erbfen,

Erbäpfein, Champignons, Chicorie, Linfen, gemildten Hoschepot. grünen Stielen, und

mehr bergleichen gegeben.

Raibs Grenade mit purée von Champignons.

Bon einem abgelegenen Kalbeichlegel werden ungefiche, brei Finger breite, und Finger diete Schniben geschnitten, mit feinem Speck gespielt, in eine Casserole gereihet, und weggesept. — Bwanzig Champignons werden geschätt, ein weuig zusammen geschnitten, mit einem Sinck Butter geschwungen, mit brei Schöpslöffel weißer Tunke vermengt, zur Sakste eingeseschoht, mit einer Laison von vier Eierdottern ausgezogen, und so durch ein feines Sieb gestrichen und warm gestellt. Drei Biertelstunden vor dem Anxichten werden die Gronade mit einem Schöpssöffel fetter Brühe übergossen, und mit oben angedrachter Gluth gedämpft. Kurz vor dem Anxichten wird der Deckel fammt den Speckplatten abgenommen, die Gronade schön glaecirt, abermals in Ofen gestellt, und das öfters wiederholt.

Beim Anrichten wird das puree in eine bordirte Schuffel gegoffen, die Greunde im Rrauze laufend, mit gebadenen Semmelfchnitten eingetheilt, barauf breffirt, abermal glaetett und fo aufgetifcht.

So auch die Grenade mit pusée von Saucrampfer, and

Bwiebeln,

ter gegeben."

Nro. 85.

Raibe Grenade mit Rugout-Pompadour.

Ungefahr zwölf an Fleisch bider gehaltene Schnifen werben gespiett, und wie bie vorhergehenden erläutern, gerichtet. So auch zwölf Faschnocken breffirt, und mit Truffeln bifarirt werben. Gine Teig. Crouestade wird dreffirt, mit trockenen Erbfen gefullt und gebacken. Drei Schöpflöffel ber fraftigsten Bechamelle wird mit zwei Schöpflöffel gefuchter Sahnentamme, Rechsschweischen und so viel Champignons vermengt, und so bis zum Gebrauche warm gestellt. Drei Biertelstunden vor bem Anrichten werden die Grenade mit einem Schöpflöffel fetter Brühe übergossen, mit oben angebrachter Gluth laugsam gedampst, und vor bem Anrichten braun

Distributor Goog

glacirt. Co auch bie Faschnocken mit Bruhe übergoffen , und

gefocht werben.

Beim Unrichten wird die Crouestade in eine bordirte Schuffel gestellt, bas Ragout barin angerichtet, und die Grenade mit ben Faschnocken eingetheilt, barauf breffirt. (Tab. VI. Fig. 10.)

So auch bie Grenade mit Ragout - Godard,

von Raebfen, Financiere, von Schilbfroten, und

bergleichen gegeben.

Nro. 86.

(Oreiles de veau aux Truffes.)

Ungefähr acht Kalbsohren werben in lauwarmen Baffer gewässert, sobann mit einem falten zugeseht, und halb gekocht. Die Ohren werben sodann abermal in ein kaltes Wasser gelegt, sauber gereinigt, und so in eine angemessen Gasserole gesthan, mit Salz und Gewärz bestreut, mit bieten Speckplatten bebedt, mit Brühe übergossen, und so weich gedämpft. — Ein Pfund abgeschäfte Trüsseln werben in messerväden die Blättchen geschnitten, in Butter geschwungen, und in eine Sauce-Casserole gethan, drei Schöpssöftel brauner Tunke wird mit einem halben Glas Madera Soc, dem Sast einer Limonie vermengt, zur hälfte eingekocht, und über das Ragout gepreßt.

Beim Unrichten werben bie Ohren aus ber Preffe geho= ben, abgetrodnet, in einer borbirten Schuffel aufbreffirt, und,

bas Ragout barüber angerichtet.

Nro. 87.

Ralbeohren mit Ragout Tortue in Crouestade.

Dieses ausgezeichnete Gericht unterliegt einer außerorbentlich schwierigen Behandlung, ist eine neuere Combinirung,
und kann nur bei den hochsten Dines, vermög ihrer Kostspieligkeit gegeben werden. — Von einem groben murben Teig,
wird eine funf Finger hohe Crouestade dressirt, und gebacken.
Sechs Ralbsohren werden sauber gereinigt, halb gekucht, sodann in einer gesäuerten Presse mit Wurzeln, Gewürz und.
Speckplatten bebeckt, und weich gedämpste. Zweien setzen Schilde froten werden die Füße abgehauen; so lange gekocht, bis sie sich von den Schildern los lösen. Sodann in eine Casserologereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit Brühe übergossen, und weich gebampft. Go auch vier Tauben breffirt, gebampft, nach bem Ausfühlen bie Filets herabgeloft, bie Saut abgezogen, und in eine Sauce : Casserole gethan. Gin Stuck Tick, ungefahr pon brei Pfund, wird einige Stunden mit Rrautern, Gemura, Lorbeerblattern, und einem Glas weißen Bein marinirt, fobann gefocht, nach bem Musfuhlen in gleichen und fconen Ctuct. den gefdnitten, und ben Tauben beigelegt. Gin Pfund abgeichalter Truffeln werben in halb Finger bide runbe Blattden gefchnitten, und mit einem Stuck Butter, zweien Lorbeerblattern gefdwungen. Ucht große Sahnenfamme werben gereinigt, und in einer Preffe gefocht, fo auch in Bein acht große Truffeln gefocht werben. Ucht große Rapaunennochen merben breffirt, mit Truffeln bifatirt, in eine Schwung . Casserole gereihet, und beim Bebrauche mit Bruhe gefocht. Go auch acht Gier bart gefocht, und bie Dotter ausgeloft merben. Micht Ralbebrieße merben blanfchirt, zierlich gespiett, und beim Bebrauche icon glaciet. Ginf Schöpflöffel fraftiger brauner Tunte wird mit einem Glas Madera Sec, bem Gaft zweier Limonien und etwas Buder bermengt, gur Salfte eingefocht, und fo über bas Ragout, welches aus ben Ralbeohren, Schildfroten, Tauben , Tict , gefdwungenen Truffeln , bart gefochten Gierdottern besteht, gepreßt, feicht burcheinander gefdmungen, und marm geftellt.

Beim Arrichten wird die Crouestade in eine bordirte Schuffel gestellt, und bas Ragout barin angerichtet. Die gesspielten Kalbebrieße, Faschenocken, und Sahnenkamme werden an Silberspießigen gefaßt, und in bas Ragout, im Kranze laufend, gesteckt, abermal glacirt, und so ausgetischt.

So aud die Ralbsohren mit Ragout - Montglas, Godard,

weißem Ragout, Ragout von Rrebfen und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 88.

Gebampfter Saafe mit Sauce-Boivrade. (Lievre à la Daube au Sauce Boivrade.)

Gin wohl gewach sener junger haase, nachdem er abgehautet, wird mit Salz leicht besprengt, in eine braune Preffe gestegt, und weich gedämpst. Rach dem Auskählen wird von dem Rackgrad, so wie auch von den Schlegeln das Fleisch so viel möglich in zierliche Stücken abgeschnitten, und in eine Sauce-Casserolo gethan. Die Preffe wird sodann geseihet, abgesetet, mit zwei Schöpsschles brauner Tunke, einem Eslöffel Mildrahm,

bem Saft einer Limonie vermengt, zur Salite eingefocht, und in eine Casserole gepreßt. Gine handvoll fein gefäuerte Kappern werden mit einem Tuch ausgeschwungen, und unter bie Tunte gemengt, leicht burcheinander geschwungen und warm gestielte.

Beim Unrichten wird ber Saafe in einer borbirten Schuffel

aufbreffirt, und Die Tunfe barüber angerichtet.

Co auch ber gedampfte Saafe mit Cauce von Orangen, Robert, und

mehr bergleichen gegeben.

Nro. 98,

Escalope von Saafen mit Ragout von Truffeln in Brot-Croustade.

(Escalope de lievre aux Truffes.)

Bon zwei Saafen wird bas Rudenfleifd, (Filets.) aus. ber erften faferigen Sant, bann von bem Rudenbein namlic vom Echlegel, bis zwiiden bie Schultern binauf abgeloft. Bon ber aufwartsliegenden Geite biefer Schnitte, gibt es noch ein febr faferichtes Sautchen, welches ebenfalls abgeloft werden muß, und bieg fann nur gefchehen, wenn man biefe Ceite an die nag. gemachte Cafel gelegt, mit bem icharfen naffen Deffer gwifchen ben Sautchen und Filets, auf bem bie linte Sant liegt, um es unbeweglich zu balten, einschneibet, und unter leichtem Muf- und. Abfdieben, und immer auf Die Tafel nieberbrudend, mit bem Meffer bis am Ende fortgefahren, fo, bag bas Sautchen papierbunn ba liegt. Das Rleifd wird bann über gaben auf Finger-Dicte Cheibden gefchnitten, mit einem ftarfen Deffer mit ber Blache auseinander gedrangt, und zugefchnitten, fodann in eine Schwung : Casserole in eine glarifirte Butter gereihet , Butter beftrichenem Papiere bebectt, und bis jum. Webrauche falt gestellt. Die Gerippe fammt ben Biegeln werden gufammen gehauen, und in einer braunen Preffe mit einer halben Bouteille Wein gedampft. Gin Pfund Truffeln werden abgefchalt, in zwei Mefferrudendide Blatteben gefchnitten, mit Butter gefchwungen, und in eine Cauce Casserole gethan. Gine Brot Crouestade wird (wie Abichnitt von Entreen Nro. 47. erlautert,) aus einem weißen Laib Brot gefchnitten, und im Schmalz gebacten, Die Preffe von bem Berippe wird gefeihet, abgefettet, mit brei Schopfloffel braunce Tunte, etwas Bucter , und bem Cafe einer Limonie vermengt, gur Salfte eingefocht, über Die Truffeln gepreft, leicht burcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Director Google

Beim Anrichten wird bie Crouestade in eine borbirte Schuffel gestellt, Die Escalope zwei Minuten gah geschwungen, bas Ragout in die Crouestade angerichtet, und die Escalope im Kranze laufend mit gebackenen Semmelschnitten eingetheilt, barauf dreffirt. (Tub. VII. Fig. 13.)

Nro. 90,

Schwarze Escalope von Saafen in Reis-Crouestade (Escalope de lievre au Sang.)

Bon zwei Saafen werben bie Filets wie bie Borbergebenben abgeloft, über ben gaben in Fingerbide ,Scheibchen gefchnitten, in einer Schwung : Casserole in glarifirter Butter gereihet, mit Butter bestrichenem Papiere bebedt, und bis jum Gebrauche Falt gestellt. Bon ben Schlegeln wird bas innere Bein beraus. geloft, nach ber Lange gefpalten, burchgefchnitten, und von einem jeben Schlegel zwei fcon jugefchnittene pvale Stude gefchnitten, fein gefpictt, in einer Casserole gereihet, mit Spectplatten bebeett, und bis jum Gebrauche falt geftellt. Die Abfalle fammt ben Berippe werben in eine braune Preffe gelegt, mit einer halben Bouteille Wein übergoffen, und weich gedampft. Gine Reis . Crouestade wird (wie in Abschnitt von ben Entreen Nro. 15. erläutert) breffirt, und fcon gebaden. Go auch acht Gier brofchirt, jugefchnitten, und bis jum Gebrauche in warmes Baffer gelegt werden. Die Preffe von bem Berippe wird gefeihet, mit brei Schopfloffel brauner Tunte etwas Buder, bem Gaft einer Limonie, etwelchen Gewurznelfen vermengt, gur Salfte eingefocht, und mit ungefahr feche Egloffel gefeiheten reinen Saafenblut aufgezogen, in eine Sauce-Casserole gepreßt, und warm gestellt. Drei Biertelftunden vor bem Unrichten merben bie von ben Schlegeln gefchnittenen ovalen Filets, mit einer fetten Brube übergoffen, und mit oben angebrachter Gluth langfam gedampft. Rurg vor bem Unrichten wird ber Decel fammt. ben Speckplatten abgenommen, und die Filets ichon glacirt.

Beim Anrichten werden tie Escalope zwei Minuten lang gah geschwungen, abgetrocknet, und in die Sauce gethan. Die Crouestade in eine bordirte Schuffel gestellt, die Escalope darin angerichtet, die Gier aus dem Wasser gehoben, abgetrocknet, und mit den Filets eingetheilt, im Kranze darauf dressirt, aber-

mal glacirt, und fo aufgetifcht.

Nro. 91.

Filets von Saafen mit Ragout-Godard. (Filets de liévre à la Godard.)

Bon zwei Snafen werben bie Filets, wie bie Borhergebenben abgeloft, über ben Faben ftarten Fingerbict, und fchief gefdnitten, fobann mit ber Glade bes Meffere auseinander gebrangt, in einer Schwung : Casserole in glarifirte Butter eines neben ben andern gereihet, mit bestrichenem Papiere bededt, und bis jum Bebrauche falt gestellt. Die Schlegeln werben in einer braunen Preffe gebampft, und falt geftellt. Rach bem volligen Musfühlen wird bas reine Rleifch berabgeloit, fein gefdnitten, mit zwei gedunfteten Ganfelebern, ein Schopfloffel brauner Tunte, acht Gierdottern , zwei Efloffel Fines-herbes und bem gehörigen Salze vermengt, burch ein Gieb gestrichen, in einem runden Reis fe gefüllt, und fo eine halbe Stunde vor bem Unrichten in Dunft gefecht. Das Ragout wird eben fo hergerichtet. fwie es in 216= Schnitt von Entreen Nro. 15. erlautert) Die Preffe wird ges feihet, bas Bett abgenommen , mit brei Cobopfloffel brauner Tunte, etwas Buder, halben Glas Madera Sec, und bem Gaft einer Limonie vermengt, jur Salfte eingefocht, über bas Ragout . gepreßt, leicht burcheinander gefchwungen, und warm geftellt.

Beim Anrichten werden die Filets gah gefchwangen, ber Reif in eine bordirte Schuffel gefturgt, Die Filets im Rrange auflanfend, mit Semmelfchnitten eingetheilt, barauf breffirt, und

bas Ragout in ihrer Mitte angerichtet.

Nro. 92.

Filets von Baasen mit Parabiesapsel-Zunte. (Filets de lievre piques glaces à la Cardinale.)

Die Filets werben wie die Borhergehenden, geschnitten, nnt mit der Fläche eines Meffers auseinander gedrängt, nnr bag jene anftatt bifarirt, mit seinen Speck gespiett, werden sodann in einer Schwung-Casserolo gereihet, mit Papier bestett, und kalt gestellt. Kurz vor bem Anrichten werden sie glacirt, in Ofen gestellt, und das öfters wiederholt.

Beim Anrichten werben bie Filets im Rrange laufend einer bordirten Schuffel, mit gebackenen Semmelfchnitten eingetheilt, aufbreffirt, und eine in guten Gefchmack versette Paradiesapfel-

tunte, in ihrer Mitte angerichtet.

Tab. 7.



von Reppluhner



Haselhübmer



vonPoularden

Co auch bie Filets mit Caute von Truffeln, Orangen,

á la Robert.

mit purée von burchgeschlagenen Bwiebel, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 93.

Reh: Cotletten mit purée von Erdäpfeln. (Cotelettes de Chevruil aux purée de pomp de Terre.)

Bon zwei Rehrucken (Caree) werben bie Cotletten eben fo hergerichtet, (wie Abidnitt von Entreen Nro. 75. erläutert) Bugefchnitten, mit Bewurg, gruner Prterfilie, Lorbeerblatter marinirt, fobann gefalgen, in zerfchlagenen Giern getuntt, mit geriebenen Cemmeln aufgelegt , in einer Schwung Casserole in glarifirte Butter gereihet, und bis jum Gebrauche falt geftellt. Die Abfalle ber Cotletten werben in eine mit Epect belegte Casserole gelegt, braun gebampft, mit einem Glas Bordeaux und amei Schopfloffel Brube aufgefüllt , und vertochen gelaffen , fobann gescihet, bas Fett abgenommen , gur Glace eingefocht, und warm geftellt. Ungefahr acht große gelbe Erbapfel werben gefchalt, in Blattchen gefchnitten, und mit gefalzenem Baffer gefocht. Rachbem fie weich find, wird tie Bruhe abgefeihet, mittelft Rochloffel und Stuck Butter unter einem gewaltigen Rub. ren ju einem feinen Rocheln gerührt, burch ein feines Gieb geftrichen , und fo bis jum Gebrauche warm geftellt.

Beim Unrichten werben die Cotletten auf beiben Geiten gelblich gebraten, abgetrochnet, im Rrange laufend, in einer bor-Dirten Schuffel aufgerichtet, in ihrer Mitte bas purée angerichtet,

mit ber Glace abergoffen, unt fo aufgetifcht.

Nro. 94.

Reh = Cotletten mit purée von burchgesch lage : nen 3wiebeln. (Cotelettes de Chevruil à la Subis.)

Die Cotletten werben ben Borhergehenden gleich gerichtet; nar anftatt bes Erdapfel : puree merben vier Saipel fpanifcher Bwiebeln in Blatten gefdnitten, einen Augenblick blanfcbirt, mit Butter, einem halben Schopfloffel weißer Brube gebampft, mit zwei Schopfloffel Bechamelle, einem Loffel Bucker vermengt, ein menig verfochen gelaffen , burch ein feines Gieb geftrichen, und bis jum Gebrauche warm gestellt.

Beim Anrichten werben Die Cotletten an beiben Seiten gelblich gebraten, im Rrange laufenb, einer borbirten Schuffel aufbreffirt, und in ihrer Mitte bas puree angerichtet.

Go auch bie Cotletten mit braunen Reis,

Maccaroni, Paradiesapfel-Tunte, und meht

bergleichen gegeben.

Nro. 95.

Reh. Ruß mit Blanquette von Bilbanten. (Noix de Chevruil au blanquette de Sarcelles.)

Bon einem Edlegel wird bie Rug fo bereitet, (wie bie

Rafbenug Nro. 79. erflart.)

Bier Bilbanten werben nach bem flammiren breffirt. und in einer braunen Preffe gedampft. Rach bem völligen Musfühlen werden fie aus ber Preffe gehoben, Die Saut von ber Bruit abgezogen, zu einem blanquette geschnitten, in eine Casserole gethan und weggestellt. Ucht Ralbebriche werben nach bem blanfchiren gefpict, gedampft , und beim Bebrauche fcon glacirt. Go auch acht Gier funf Minuten gefocht; gefdalt. und in lauwarmes Baffer gelegt werden. Die Preffe von ben Menten wird gefeihet, bas Gett abgenommen, mit brei Gdopftoffel brauner Tunte , bem Saft einer Limonie vermengt , gur Balfte eingefocht, über bas blanquet gepregt, und bis jum Bebrauche warm gestellt. Drei Biertelftunden vor bem Unrichten wird bie Rug mit einem Schopfloffel fetter Brube übergoffen, und mit oben angebrachter Gluth langfam gedampft. Rurg por bem Unrichten wird ter Dedel fammt ben Spechplatten berabges nommen, und icon glacirt.

Beim Unrichten wird bas blanquet in die Bertiefung einer borbirten Schuffel angerichtet, bie Ruß barauf breffirt, und mit ben alaeirten Ralbebrießen und Giern, gierlich befrangt.

Co auch Die Ruß mit Ragout : Godard,

Chambort, Montglas, von Truffeln, einer Chipolatade, und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 96.

Reh = Filets mit Ragout Montglas. (Filets de Chevruil à la Montglas.)

Ben einem Rucken werben bie Filets herabgeloft, in bet Duere in fingerbiden Scheibchen gefchnitten, mit ber Rlache bes Meffere ein wenig auseinander gedrangt, fcon quaefdmitten, mit Truffeln bifarirt, und in eine Schwung : Casserole in glarifirtem Butter gereihet , mit Butter bestrichenem Papier bebectt, und bis gum Gebrauche falt geftellt. - Die Gerippe fammt ben Abfallen, werben in einer mit Gped belegten Casserole eingerichtet, braun gedampft, fodann mit einem Glas ftarfen Bein und Brube angefüllt, und ausgeforht. Bon einem gebratenen Rapaun wird bie Bruft in feine Burfeln gefconitten, mit eben fo viel gefochten Champignons, fo viel gebunftete Ganfelebern, fo viel Rrebfenfchweifchen, fo viel in Bein gefochte Truffeln vermengt, und in eine Cauce : Casserole ace than. Die Preffe von ben Gerippe wird gefeihet, bas Bett abgenommen, mit brei Cchopfloffel brauner Tunte, etwas 3ucter, und bem Gaft einer Limonie vermengt, gur Salfte ein. gefocht, über bas Ragout gepreßt, leicht burcheinander gefdmungen, und bis jum Gebrauche marm gestellt.

Beim Unrichten werden die Filets gah geschwungen, abgetrocenet, im Rrange laufend einer bordirten Schuffel mit gebactenen Semmelfchnitten eingetheilt, aufdreffirt, und bas Ra-

gout in ihrer Mitte angerichtet.

. So auch die Filets mit Ragout - Godard,

von Truffeln , wie auch mit

allen möglichen pureen gegeben.

Nro. 97.

Reh. Filets à la saint Ménechould mit grünen Fisolen in Crouestade.

Die Filets werben wie bie vorhergehenden in ber Ancre geschnitten, mit der Flache eines starten Messers ein wenig auseinander gedrängt, abermal schon zugeschnitten, mit acht loth zersassener, mit vier Sierdottern verrührter Butter bestricten, mit sein geriebenen Semmeln aufgelegt, und in eine mit Butter bestrickene Schwung Casserole gereihet. Die Abfalle sammt ben Geripve werden in einer brannen Presse gesocht, nach dem Bertochen abgeseihet, das Fett abgenommen, mit einem halben Glas Madera Sec, dem Saft einer Limonie, und einem halben Schöpflöffel brauner Annke vermengt, zur halfte

eingefecht, in eine Sauce. Casserole geprest, und warm gestellt. Gine brei Finger hohe Teig. Crouestade wird breffirt,
und icon gebacken, fo auch ungefahr vier bie funf Sande voll
grune Fisolen, ber feinften Gattung, nubelformig geschnitten,
werden im Salzwasser gab gebocht, abgeseihet, und in glarifirtem Butter gelegt.

Rurg vor bem Anrichten werben bie Filets icon gelblicht von beiben Seiten geröftet, und auf ein reines Zuch gelegt, bie Fisolen burchaus heiß gemacht, die Crouestaden in eine borbirte Schuffel gestellt, die Fisolen barin angerichtet, die Filets im Rrange laufend, mit gebackenen Semmelichnitten eingetheilt, barauf breffirt, und mit der Tunke leicht übergoffen. (Tab. VI. Fig. 12.)

Achter Abschnitt. Bon ben Bemugen.

Nro. 1.

Rarviol (Blumentohl) mit Butter-Tunte.

Die großen Rofen bes Blumenfohls, werben foviel wie möglich von den Blattern und bem grunen hailmchen abgeputt, im Baffer mit Salz und einem Stücken Butter gefocht, bann aus dem Sude auf ein reines Tuch gelegt, damit das Baffer ablaufe, endlich hoch auf die Schüffel gerichtet, und die folgende Tunte: Bier Loth Butter werden mit einem löffel Wehl, vier Gierbottern, dem Saft einer Limonie, und einem halben Schöpflöffel Kohlbrühe vermengt, mittelst einer Schneeruthe unter einem immerwährenden Rafpren, bis fast zum Aufstochen aufgezogen, in eine Casserolo gepreßt, und darüber gegoffen.

Nro. 2.

Blumentohl mit Rafe.

Der vorhergehend weich gefochte Rohl, wird in eine Salbfugel - Form, welche mit Butter bestrichen ift, gethan, mit einem Tuche leicht niedergedruct, dann über eine Schuffel gesturzt, mit zerlaffener Butter bespript, und mefferruckenbick mit fein geriebenen Parmesan - Rafe bestäubt, und im heißen Den gebacen; ber Raje zerschmilzt, und bilbet eine gelbliche Krufte.

Beim Unrichten wird ber Rohl fcon glacirt, und fo auf-

Nro. 3.

Blumentohl mit Crem vom Rafe.

Der gefochte Rohl wird wie ber vorhergehenbe in eine Salbfugel- Form gebructt, und auf eine Schuffel gefturgt. Acht Both Butter mit einem Gflöffel Mehl, acht bis gehn goffel

Obers, und feche Gierbottern, nebft feche Loth geriebenen Patmefantafe, werben über bem Feuer bis jum Berbiden unter
immerwährenden Rühren aufgefocht, mit Salz gehoben, und
nach bem Abfühlen ber angerichtete Blumenfohl bamit übergoffen, bas Ganze bann noch mit Parmefan-Rafe bestäubt, in
Dfen gebaden, und schön braunlich glacirt.

Nro. 4.

Proccoli mit glarifirter Butter.

Diefes Gewächs ift bem Blumentohl ahnlich, nur bag jene Rofenblan find, und nach dem Rochen grun werden. Der Kohl wird von den Blattern, und grunen diefen Sautchen abgeputt, sobann im Wasser mit Studden Butter gefocht, dann aus dem Sude auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser ablaufe, endlich bech auf die Schuffel aufgerichtet, mit acht Loth glarifirter Butter begossen, mit fein geriebenen Semmeln bestreut, glaciet, und so aufgetischt.

Nro. 5.

Sproffentohl mit Croutons.

Die wie Ruß großen Rohlhaipchen werben von ben grobern Blattern gereinigt, in gesalzenem Waffer weich gesocht, jeboch nur fo, bag bie außeren Blatteden fich leicht zermalmen laffen, bas inwendige der kleinen Sproffen muß etwas körnigt bleiben. Eine Maß dersei abgesochter und abgeseihter Sproffen, werten in eine Schwung. Casserole in acht Loth zerlassener Butter, und zwei Estoffel sein geschnittener Peterfilie gezhan, mit Butter bestrichenem Papiere bedect, und bis zum Gebranche falt gestellt. Bwei Semmeln werden in mefferuden biede Monteleit. Bwei Semmeln werden in mefferuden biede Montelein ausgestochen, mit einem runten Ausstecher in halben Montelein ausgestochen, mit einem scharfen Messer ausgezackt, und im Schmalze gebacken.

Beim Unrichten werden bie Sproffen unter einem ofteren Aufbeuteln burchaus heiß gemacht, in einer Schuffel aufgehauft angerichtet, mit einer zerlaffenen Glace übergoffen, und mit

ben Croutons befrongt.

Nro. 6.

Grune Erbfen mit Croutons

Bwei Mag ber feinsten grunen Erbsen werben in vier Mag gefalzenem Waffer gefocht, abgefeihet, und in eine Casserolo gethan. Ucht Loth Butter werben mit einem Egloffel Mehl, vies

Gfloffel Buder, gwei Egloffel Peterfilie, gut verruhrt, und

ben Erbfen beigelegt.

Beim Unrichten werben bie Erbfen unter einem leichten und ofteren Aufruhren burchaus heiß gemacht, in einer Schuffel ober Silber Casserole angerichtet, und mit ben Semmel-Croutonen, wie fie bei Borbergehenden erklart, befrangt.

Nro. 7.

Legirte grune Fifolen mit Croutons.

Sieben bis acht Banbe voll ber feinsten grunen Schotten, werden erst geputt; es wird namlich ber Stengel bem Rucken zu abgebrochen, und ber daran hangende Faben, falls einer vorhanden ift, herunter gezogen, so auch der Bart, dann werden sie in vickem gesalzenen Basser gefocht, endlich abgeseiht, und in zwölf Loth Butter über einem starken Feuer gedünstet, so wie das entquillende Waster ganz verdämptt ist, werden sechs bis sieben Eglöffel legirte Tunke, nebst einem Stuck frischen Butter und Salz darauf gethan, start burcheinander gesschwungen, in einer Schussel boch ausgeschichtet, angerichtet, mit Butter gebackenen Semmel Croutons belegt, und so aufgesischt.

Nro. 8.

Grune Fifolen mit Butter.

Steben bis acht hande voll ber feinften im Salzwaffer weich gefochten grunen Fisolen, werben in zwölf Loth Butter so lange über einem ftarfen Feuer gedunftet, bis der entquiselende Saft verdampft ift, bann werden fie mit etwas Salz, und fein geschnittener Peterstie burcheinander geschwungen, hoch über eine Schuffel aufgeschichtet angerichtet, und mit gebartenen Semmel: Croutons zierlich befrangt.

Nro. 9.

Spinat auf englische Urt.

Ungefahr zwölf Bande voll rein geklaubter und mehrmal ausgewaschener Spinat, wird in vielem gesalzenen Waffer so lange gefocht, bis fich bie Blatter zwischen ben Fingern leicht zermalmen laffen, bann werden fie abgefeiht, mit frischem Baffer abgefühlt, mifchen beiden Banden leicht ausgeprest, burch ein Sieb gestrichen, und bis zum Gebrauche weggestellt.

Beim Unrichten wird ber Spinat in eine Casserole ge-

Beim Unrichten wird ber Spinat in eine Casserole gethan, mit bem britten Theil fo viel Butter, bem gehörigen Salg, und weißem groben Pfeffer vermengt, burchaus heiß ges macht, auf eine Schuffel aufgeschichtet angerichtet, und mit gierlich gebackenen Semmelfchuitten befrangt.

Nro. 10.

Spargel mit Butter- Zunte.

Die Stamme werben von ben bunnen fest anliegenden Schuppen ahnlichen Blattchen gereinigt, über die Salfte von oben leicht abgeschabt, in Buschen gebunden, von unten gleich geschnitten, und im gefalzenen Wasser weich gefocht, bann über eine Serviette angerichtet.

Die folgende Tunte:

Bier Both Butter werben mit einem Eglöffel Mehl, vier Gierbottern, bem Saft einer Limonie, und einem halben Schöpfe löffel Spargel = Bruhe vermengt, mittelft einer Schnecruthe unster immerwährendem Ruhren faft bis jum Rochen aufgezogen, burchgepreßt, und besonders beigesent.

Nro. 11.

Spargel mit glarifirtem Butter.

Der Spargel wird wie ber vorhergehende von ben Schuppen ahnlichen Blattern gereinigt, in gesalzenem Baffer gefocht, bann in eine lange Schuffel angerichtet, mit fein geriebenen Semmeln bestreut, und mit acht loth glarifirtem Butter übergoffen.

Nro. 12.

Artifchoden mit grunen Erbfen.

Die von allen Blattern und Bart entblogten zierlich rund geschnittenen Artischorfen, namlich nur bas rubige Fleisch berfelben, werden im gesalzenen Baffer mit einem Studchen Butter und dem Saft einer Limonie weich gefocht, bann auf ein reines Tuch gelegt. Sie werden endlich, weil sie eine natürliche Bertiefung bilben, mit grunen Erbsen (wie die Erbsen Nro. 6. erlautern) gefüllt, über eine Schuffel zierlich angerichtet, mit Glace leicht übergossen, und so aufgetischt.

Nro. 13.

Artifchoden mit Butter . Tunte.

Die Blatter ber Urtifchoden werben von unten fammt ben Stengeln bis gur Salfte ber Rrone herabgefchnitten, und zwar

fo, daß ber fleischige Theil von allem granen ganz rein und glatt ericheine. Die übrigen baran bleibenben Blatter werden zur halfte gestucht, und diese nun in gesalzenem Waffer gefocht. Nach einigem Abfühlen wird der Bart mit einem kleinen Boffel herausgenommen, ohne die Artischocke zu spalten.

Bei bem Unrichten werden fie aus dem heißen Baffer auf ein Tuch gefturgt, baun mit einer Butter Tunte (wie folche beim Blumenfohl erlantert) gefullt, auf einer Schuffel zierlich

aufdreffirt, und fo aufgetischt.

Nro. 14.

Hosche-pot von Golbruben.

Die Rüben werben, nachdem die auswendige haut abgeschabt ift, Daumenlang und messerrudendict rund geschnitten. Sine Maß derlei geschnittene Rüben, werden einem Augenblick blanschirt, dann abgeseihet, und mit einem Stückhen Butter, etwas Zuder, über einem schwachen Feuer gedünstet, dann mit drei Schöpssosselle weißer Tunke vermengt, mit Salz am Volschmacke gehoben, und zum völligen Weichwerden gesocht. Während dieses Weichkochens muß die Tunke so eingekocht haben, daß sich dieselbe diet flüssig umspinnt. Sie muffen eines sehr angenehmen Geschmackes, röthlich helter Farbe, rein und unzerquetscht seyn.

Beim Unrichten werben fie in eine Gilber : Casserole an-

gerichtet, und mit gebadenen Semmelfchnitten befrangt.

Nro. 15.

Masedoine von Grünfpeifen.

Die gelben Rüben werben ungefahr mit einem halben Finger bicken, und brei Finger breitem Ausstecher ausgestochen, eine halbe Maß berlei Rüben werden bann mit einem Biertelpfund Butter zur halfte weich gedünstet, und nach bem Abseichen ber Butter, in einem Schöpflöffel Consome mit etwas Glace und Salz ganzlich weich gefocht, dieß muß fo geschen, daß in der gebrauchten Zeit des Weichwerdens das Consome zur Glace falle. — Gben so viel geschnittene, und eben so viel weich gesochte Kohlrüben werden nun mit den gelben Rüben vermengt, mit einem Schöpflöffel Bechamelle (Ubschnitt von Sancen Nro. 3. erläutert) begossen, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt: — Acht Stück gleiche Rosen Blumenkohl werden so viel möglich von den Blättern und grünen Häutchen abgepuht, sodanu im gesalzenen Wasser mit Stücken Butter gesocht, und bis zum Gebrauche im Sud ges

laffen. Ungefdhr eine halbe Maß Rohlfproffen, werben von ben gröbern Blattern gereinigt, im gesalzenen Waffer gefocht, und abgefelhet. Sie werben sobann in eine Schwung : Casserole in eine glarifirte Butter gelegt, mit einem Eftoffel voll gruner fein geschnittener Peterfilie vermengt, leicht durcheinauber geschwungen, bebeckt, und weggestellt.

Beim Unrichten werden bie Rohl- und gelben Raben in einer borbirten Schuffel aufgehauft, angerichtet, und mit bem

Blumen- und Sproffenfohl eingetheilt befrangt.

Nro. 16.

Rorbchen aus gelben Raben.

Ungefahr zwölf aus gelben Ruben zierlich geschnittene Korbechen, werden einen Augenblick blanschirt, sodann abgeseihet, in eine Casserole eingerichtet, mit Speckplatten bedeckt, mit Brübe übergoffen, einen Eglöffel Zuder beigemischt, zugestellt, und langsam gedünftet. — Bon weißen Rüben werden ungefahr eine habe Maß Erbsen große Kügelchen, mittelst einem Johleisen ausgehöhlt und blanichirt, sie werden sodann mit einem Stücken Butter, und einem halben Eglöffel Zuder gedünstet, mit einem Schöpflöffel Bechamelle vermengt, leicht burcheinauber geschwungen und warm gestellt. So auch zwölf Röschen Musmensohl mit Stücken Butter im gesalzenen Baffer gesocht werden.

Beim Unrichten werben bie Rorbchen mit ben weißen Ruben gefüllt, auf einem jeden Rorbchen ein Roschen Blumentoht gestellt, in einer borbirten Schuffel Bierlich aufbreffirt, und fo aufgetischt.

Nro. 17.

Rörbchen aus weißen Raben.

Die Körbchen werben ben vorhergehenden gleich blanfchirt, und mit etwas Buder und Bruhe gedunftet. Aus gelben Ruben werden ungefähr eine halbe Maß, Erbsen große Kügelchen ausgehöhlt, braun gedunftet, mit Buder und Tunke eingefocht, und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Beim Unrichten werden fie mit den gelben Ruben gefüllt, einer bordirten Schuffel aufbreffirt, mit gebackenen Semmel-

ichnitten belegt, und fo aufgetifcht.

Nro. 13.

Rorbchen aus Rohlraben mit granen Erbfen.

Die Korbden werden ben verhergehenden gleich bereitet. Gine halbe Mag ber feinften Ertien, werden im gefalgenen Baffer gefocht, abgefeihet, mit Studden Butter, gruner Deterfitie, einem Giloffel Bucter, und halben Schöpflöffel Tunte vermengt, und auf die Seite gestellt.

Beim Unrichten werden Die Erbfen burchaus heiß gemacht, bie Rorbchen bamit gefüllt, und einer bordirten Schuffel auf

breffirt.

Nro. 19.

Blauer Rohl mit Raftanien.

Acht bis neun Sande voll rein ausgewaschener Kohl, wird etwas langer als ter Spinat im gesalzenen Wasser gekocht, abgeseihet, ausgebrückt, durch ein Sieb gestrichen und weggeseht. — Ungefahr dreißig gebratene und von der Schale gelofte Kastanien, werden in einem sichtbrann gebraunten Jucker mit etwas Brühe geröftet, und zwar so lange, bis sich ber Jucker zu einem dicken Syrup bildet.

Beim Unrichten wird der Rohl mit einem Schöpflöffel brauner Tunfe, zwei Giloffel voll Inder, und acht Loth Butter vermengt, unter-einem immermahrenden Ruhren burchaus heiß gemacht, in eine Silber Casserole angerichtet, und mit

gebadenen Semmelfchnitten befrangt.

Nro. 20.

Rohfraben mit Bechamelle.

Die Rohlrüben von unten und oben glatt geschnitten, so bag baraus eine ftarke Finger hohe Scheibe enifteht. Aus biefer Scheibe werden mit einem halben Finger bunnen Ausstecher kleine Rübchen ausgestochen, beren eine Mag voll mit acht Loth Butter langsam gedünstet, während bes Dinstens werden sie mit etwas Zucher vermengt, bie Vulter wird bann abgeseihet, statt dieser werden gwei Schöpflöffel Bechamelle barüber gegoffen, leicht durcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Unrichten werden fie in eine Gilber - Casserole angerichtet, und mit gebactenen Gemmelfchnitten belegt.

Nro. 21.

Crouté von Champignons.

Bwei Maß mittelgroße Champignons, werben abgeschäte (tournirt), (wie Ubichnitt von Pressen Nro. 16. erläutert) in einem Biertelpfund Butter passirt, und weggescht. Rach einigem Austählen wird die Brühe ber Champignons abgeseibet, mit zwei Schöpslöffel weißer Tunte, und einem halben Schöpslöffel Rahm vermengt, zur halfte eingekocht, am Ende mit einer Laison von vier Gierdottern bis fast zum Rochen ausgezogen, barüber gepreßt, burcheinander geschwungen, und warm gestellt.

Beim Unrichten werben fie in eine Gilber . Casserole an-

gerichtet, und mit gebackenen Gemmelfcnitten belegt.

Nro. 22.

Bohnen mit Butter.

Sie werden in vielem gefalzenen Waffer gefocht, und bann abgefeihet. Eine Maß berlei weich gefochter Bohnen, werden mit einem halben Pfund Butter, gehörigem Salz, weißen Pfeffer, fein geschnittener gruner Peterfilie, mit bem Saft einer Limonie über bem Feuer so lange geschwungen, bis bie Butter gerfliegend, eine weiße Sauce bilbet.

Beim Unrichten werden fie in eine Gilber - Casserole ane

gerichtet, und mit gebactenen Gemmelfchnitten belegt.

Nro. 23.

Erbapfel mit Butter. Tunte.

Ungefähr vier und zwanzig Erdapfel werben wie Ganfescier geschnitten, mit bem Chatreus. Meffer abgebreht, im gesfalzenen Baffer gefocht, und bis zum Gebrauche in Sud gelaffen. Bier Loth Butter werben mit einem Eglöffel Mehl, vier Gierbottern, ein Eglöffel Rahm, und einem Schöpflöffel voll Suhner-Brühe vermengt, mittelft einer Schneeruthe unter einem immermahrenden Rühren bis fast zum Kochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt, und warm gestellt.

Beim Unrichten werben bie Erdapfel auf einer zierlich gelegten Serviette einer Schuffel aufbreffirt, und bie Tunfe be-

fonbere beigefett.

Dollard by Google

Nro. 24.

Erbapfel mit glarifirter Butter.

Die Erbapfel werben ben Borbergebenben gleich gefchalt, abgebreht , und im gefalzenen Baffer gefocht.

Beim Unrichten werden fie über ein Gerviet einer Schuffel aufbreffirt, und in eine glarifirte Butter besondere beigefest.

Nro. 25.

Erbbirne (Topinambour) mit Butter. Tunte.

Ungefahr breißig berlet Birnen werben in ber Mitte gefpalten, zierlich zugeschnitten, im gesalzenen Baffer gefocht, und bis zum Bebrauche im Sub gelaffen. Gine Tunke wird eben fo bereitet, wie jene (bei ben Erbapfeln Nro. 23. erlautert).

Beim Unrichten werben fie abgefeihet, in einer borbirten

Schuffel aufbreffirt, und mit ber Tunte übergoffen.

Go auch jene Birnen gu Galat, und mehr bergleichen verwendet werben.

Nro. 26.

Linfen:purée mit Repphühner. (Foon).

Gine halbe Maß rein geflaubte Linfen, werden nach mehrmaligem Auswaschen mit Wasser zugeseht und weich gelocht. Unter Dieser Zeit werden zwei Repphühner nach dem reinen Abfedern flammirt, drestitt, und in einer braunen Presse weich gedämpfe. Nach dem Dempfen wird die Presse geseihet, das Fett abgenommen, zum Seimnen die eingekocht, und warm gestellt. Die Repphühner werten gestossen, in eine Casserole gethan, mit zwei Schöpflöffel Brühe begossen, und eine Stunde damit kochen gesassen. Nach Bersauf einer Stunde wird die Brühe geselhet, das Fett abgenommen, zur Halfte eingekocht, und unter den Linsen gemengt. Die Linsen werden sodann durch ein Sieb gestichen, in eine Casserole gethan, und bis zum Gebrauche weggestellt.

Beim Unrichten wird bas puree mit gwolf Loth Butter unter einem immermafrenden Rubren recht heiß gemacht, in einer Silber Casserole angerichtet, mit bem Foon übergoffen,

und mit gebadenen Semmelichnitten belegt.

Nro. 27.

Pures, von trodenen Grofen.

Die fehr weich gefociten Grofen werben abgefeihet, burch

ein feines Girb gestrichen, und weggestellt. -

Beim Unrichten wird bas puree in eine Casterole, und ben viertel Theil foviel Butter gethan, unter einem immermahrenben Rühren burchaus beiß gemacht, in einer Gilber : Casserole angerichtet, mit Glace bestrichen, und mit gebadenen Gemmel-Croutous belegt.

Nro. 28.

Pures von Erbapfeln mit Dbers.

Ungefahr gwölf Erbapfel werben rofer gefchaft, in Blattetie gefchnitten; in gefalzenem Baffer gefocht, abgefeihet; mit acht Both Butter unter einem gewaltigen Rubren gu einem garten pures abgrruhrt, turch einen Gieb gestrichen, und weggestellt.

Beim Unrichten wird gu bem purée abermal ein Ctuct Butter und ein Schöpiloffel Obere gethan, auf bas Teuer geftefft, und unter einem immermabrenden Rubren burchans heiß gemacht, in eine Gilber : Casserole angerichtet, glacirt, und mit gebactenen Cemmeln: Croutons belegt.

Nro. 29.

Purde von Sauerampfer mit brofdirten Giern.

Ungefahr zwölf Banbe voll rein gellaubter Sauerampfer. wird nach mehrmaligem Waften im gefaljenen Baffer blanfchirt, burch ein Gieb geftrichen , und bis ferner weggestellt. Acht Gier werden im tochenden und gefalgenen Baffer brofchirt , fobann in ein taltes Baffer gelegt , nach bem volligen Mustublen jugefchnitten , und bis jum Gebrauche in ein lauwarmes Baffer geleat.

Beim Unrichten wird bas puree mit gwolf Both Butter, bem gehörigen Gal; und einem halben Schopfloffel brauner Tunte vermengt, und unter einem immermahrenden Rahren burch. aus heiß gemacht, und in eine Gilber Casserole angerichtet. Die Gier auf ein Tuch gelegt, abgetrodnet, mit gebackenen Semmelfchnitten eingetheilt, barauf breffirt, glacirt, und fo

aufgetifcht.

Nro. 30.

Spinat mit Obers und brofchirten Giern.

Ungefahr awolf Sanbe voll blanfdirter nnb paffirter Spinat, wird mit awolf Coth Butter und einem halben Schöfloffel Obers beim Unrichten vermengt, burchaus recht beiß gemacht, und wie ber Sauerampfer erlautert, angerichtet.

The second control of the second control of

- Contraction of the

The second secon

Mennter Abschnitt.

Die Bratefunft forbert eine genaue Kenntniß aller uns nahrens ben Fleische, und einem Moment richtig zu treffen, in welcher wir mittelft ber Ginwirfung gehöriger Dibe, im Berhältniß ber Beit, ben Braten möglichft augenehm erhalten fonnen. Die folgenben Regeln bestimmen ungefahr bie Grabe ber hihe, und bie nothwendige Lange ber Zeit.

Nro. 1.

Gebratener Inbian.

Gin burch fieben ober acht Tage lang abgelegener gefchoppe ter Indian, wird beim Salfe aufgemacht , und tieg mit foviel Reinlichkeit, bag es nie nothig fen felbes zu mafchen. Die Bruft wird bann von inwendig gefpalten , bas Bruftbein berausgenommen, und tas Ctud behutfam über Die leichten Rohlens flammen, von allen Geiten flammirt; nach einem jeben folchen Schwingen , wird mit einem reinen Tuche gegen Die Saare gefahren, um fie aufzuwischen, bann wieber über bie Flammen gehalten, und bieß zwar fo oft, bis bie feinen Saare abftammirt ober abgefenft find. Die Biegeln werben nach bem Rlauen ber ebenfalls flammirten Guffe geftubt, ben Ructen gleich gurudigebrangt, zwifden ben Knie und obern biden Biegel wird ber Gpagat in ber Mitte burchgezogen, ber Bug wird einen halben Ginger breit, biefer gurnd gemacht, bie beiben Enbe bes Spagat angezogen, fest gebunden, und bie Bruft in bofe fcone Form gebracht. Die Bruft wird fobann ein wenig in ein fochenbes Baffer gehalten, und nach bem Musfühlen gierlich in Reihen eingetheilt gespickt. Bwei Stunden vor bem Unrichten wird ber Indian an einen Gpieß gesteckt, gefalzen, mit brei Bogen mit Butter bestrichenem Papier überbunden , und bei einem ichmachen und gleichen Feuer, ftete mit Butter begoffen, langfam gebraten.

Rurg vor bem Anrichten wird bas Papier abgenommen, bas Feuer hell gemacht, und zu einer ichonen leicht rothen Farbe gebraten; nach bem völligen Ausbraten wird er vom Spics gegogen , zierlich aufgeschnitten , auf eine lange Schuffel aufgerichtet, mit Glaco leicht übergoffen und aufgerifcht.

Nro. 2.

Gebratener fteirifcher Rapaun.

Der Rapaun wird wie ber Indian breffirt, mit zwei Bo. gen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und funf Biertel-ftunden ftets mit Butter begoffen, langfam gebraten.

Nro. 3.

Gebratener Fafan.

Der gespictte Fafan wird leicht mit Salz bestäubt, mit zwei Bogen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und eine Stunde gebraten.

Nro. 4.

Gebratene Poularden.

Die rein flammirten und breffirten Poularden, werben mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und brei Biertelftunden gebraten.

Co auch Die jungen Suhner, und Safelhuhner.

Nro. 5.

Gebratene Repphühner.

Die rein flammirten Suhner werben breffirt, mit Salg beftanbt, mit Butter bestrichenem Papiere überbunden und eine halbe Stunde gebraten.

Co auch die Moos- und Balb . Conepfen.

Nro. 6.

Gebratener ReheSchlegel mit Boivrade.

Dem murbe gelegenen Schlegel, wird bie Saut papierdunn losgefchnitten, in Reihen eingetheilt, schon gespiett, einige Stunden mit zwei Gorbeerblattern, Zwiebel, und grüner Petersilie marinirt. Die Abfalle bes Schlegels werden sogleich in eine Casserole, welche mit Speckplatten gefattert, mit Burzeln und Lorbeerblattern belegt ift, gethan, mit etwas Brühe benäst, und braun gedämpft, nach dem Dämpsen werden sie mit einem Schöpflöffel Brühe, einer halben Bouteille Wein ausgejüllt, und eine Stunde kochen gelaffen. Nach dem Kochen

wird bie Brahe abgefeihet, bas Fett abgenommen, mit bem Saft einer Limonie, zwei Eflöffel Rahm, und zwei Eflöffel brauner Tunte vermengt, nach beliebiger Dide eingefocht, in eine Casserole geprest, am Ende mit einer Sandvoll gefauerten Capern vermengt, und warm gestellt. Bwei Stunden vor dem Anrichten wird der Schlegel an einen Spieß gesteckt, mit Salz bestäubt, mit zwei Bogen mit Butter bestrickenem Papiere aberbunden, und bei einem schwachen Feuer stets mit Butter begossen, langsam gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier herabgenommen, das Feuer hell gemacht, und zu einer licht braunlichen Farbe gebraten.

Beim Unrichten wird ber Schlegel zierlich aufgeschnitten, auf eine lange Schuffel gelegt, und mit ber Tunte leicht über- goffen.

Co auch ber Rehruden , hirfchruden. Gine Stunde ber Saafe, Die Bildanten und mehr bergleichen.

Nro. Z. Gebratener Ralbe-Schlegel.

Der in ber Saut murbe gelegene Schlegel wird zierlich jugeschnitten, gesalzen, an einen Spieß gesteckt, mit brei Bogen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, und bei einem schwachen Feuer zwei Stunden gebraten.

Nro. 8.

Gebratener Ralbe = Mirnbraten.

Gin Rirnbraten von acht Pfund Schwere, mit zwei BBgen mit Butter bestrichenem Papiere überbunden, wird in Betracht bes geringen Bolumen feines Fleisches nur anderthalb Stunden gebraten, das Papier wird nach einer Stunde abgenommen, das Feuer hell gemacht, und ber Braten oft und start mit Butter begoffen.

Nro. 9.

Gebratenes Spanfertel.

Drei Biertelftunden bes hellften Feuers braucht bas Spanfertel, welches ichon zu braten fehr viel Aufmerksamfeit, und Muhe koftet. Es wird nämlich gestreckt, an ben Spieß gesteckt, mittelt eines langen fiber ben Bauch gelegten Spießchen fest gebunden, bann mit Salz bestäubt, und am hellen Zeuer unter schnetten Umwendungen gebraten. Gin jeder entquistenbe Tropfen Saft wird gleich mit einem reinen Tuche abgetrocknet, von Zeit ju Beit mit einer Schnitte Sped bestrichen, und möglichst gut ausgebraten. Es wird dann vom Feuer gehoben, rudwärts am Halfe Fingerdick eingeschnitten, um den gepreßten Dampf heraus zu laffen, der sonst die haut weich machen wurde, schon zerschnitzten, und aufgetischt.

Nro. 10.

Gebratene Rrammetevogel.

Rach bem reinen Flammiren werben bie Bogel breffirt, und an fleine Spiegchen gestectt, zwar fo, es wird eine ihrer Große gleich gehaltene Schnitte Speck, und eben fo große Schnitte Semmel, zwifchen ein jedes an das Spiegchen gestectt, und eine Biertelflunde gebraten, sodann mit fein geriebenen Semmeln bestreuet, und eine zerlaffene Glace barunter gegoffen.

Go auch die Bachteln., Lerden, und mehr bergleichen ge-

geben.

Nro. 11.

Gebratener gamms.Rude.

Der hochstens zwei Tage abgelegene Ructen fammt ben Schlegeln (welcher in ber gewöhnlichen Benennung: Lammer : Dafe genannt wird) wird gefalzen, an einen Spieß gestedt, bei einem hellen Feuer stets mit Butter begoffen, und brei Biertelfunden gebraten.

So auch bei einem hollen Teuer brei Biertelftunben bie jungen Banfe, Enten und mehr bergleichen gebraten.

Behenter Abschnitt.

Bon den Semmel- und Nudelteig = Borduren.

Ulte feinen Gerichte, besonders die mit Tunte erscheinen, fordern eine Einfassung. Man fam auf die Idee, den inwendigen Rand der Schüssel mit aus Semmel-oder Rudelteig bereiteten Borduren zu beseihen. — Ein gewöhnlicher seiter Rudelteig, mit Gierdottern augemacht, wird messerrückendick unsgewallt, mit den schon dazu bereiteten Ausstecher ausgestochen, getrocknet, und so laut Erklärung aufgeklebe (Tab. XV. Fig. 1. bis 6.)

Co auch bie Semmel = Borburen, werben aus altgebadenen Semmeln in mefferruden bide Blatteln gefchuitten, mit Austitecher laut Angabe ber Tabula ausgestochen, im Schmalz ges

baden, und beim Gebrauche aufgeflebt.

Eilfter Abschnitt.

Bon ben Entrémeta

Nro. 1.

Sauté de Filets de sandre au Mayionaise.)

Die jum Schwingen bereiteten zwei Finger breiten, vier Finger langen, und Finger biefen Schnitten, werben mit Salz und Pfeffer bestäubt , in glarifirter Butter geschwungen , und bis jum Gebrauche falt gestellt.

Beim Gebrouche werden fie im Krange laufend einer Schuffel aufdreffirt, mit einem Mayionaise (wie Abschnitt von Hors d' Oeuvres Nro. 32. erlautert) übergoffen, und mit gierelich geschnittenen Aspic-Croutons befrangt.

Nro. 2.

Weftargte Schillichnitten mit Ravigote.

Ungefahr vier und zwanzig ber vorhergehenben gleich bereiteten Schnitten, werben in eine Mayionaise, welche mit fein geschnittenen Bertram und Körbelfrautblattern vermengt ift, getunkt, in einem Plafont gereihet, und auf ein gestampstes Gis gestellt. Ein fünge hoher voaler Reif wird in ein gestampstes Gis gestellt, Finger hoch mit Aspie aufgegossen, nachdem sich die Aspie gesutzt hat, wird darein ein ziertiches Kranzchen aus ausgelösten Krebsschweischen, Blumenkohl-Roschen, und Wein gekochen Truffeln gelegt, und abermal mit etwas Aspie begossen. Nachdem sich der zweite Anfguß gesutzt hat, werden be Schnitten im Kranze laufend darein dreffitt, mit Aspie voll angefallt, und bis zum Gebrauche sutzen gestaffen.

Rurg vor bem Gebrauche wird ber Reif in ein lau marmes Waffer gefuntt, abgetrodnet, über eine lange Schuffel gefturgt, und mit Aspic Croutons gierlich betrangt. (Tab. VII. Fig. 3.)

Nro. 3.

Sandre an beure de Provence.)

Ungefahr einem gacht Pfand iedweren Siff, wird ber Appf und ber Schweif, ungefahr vier Finger gegen ben bieten Theil abgeschnitten, gesatzen, dif ein Afchelaet gebunden, in eine gerabe paffende Wanne geset, und falt gestellt. Nach Berlauf von vier bis funf Etunden, wird er mit Gewaltz, Murseln, Zwiebeln und etwelden Lörbeerblattern bestreit, mit Baffer aufgesullt, eine baud vall Salz noch beigelegt, (und wie in Abschnitt von Roleve Nro. 1. erfautert) gesocht, und falt gestellt.

Gine halbe Stunde por bem Unrichten wird er gus bem Gud gehoben, abgetrochnet, in eine lange Schuffel gesiellt, und mit ber folgenben Dehle Butter-überstrichen: Gin halb Pfynd Butter wird mit einer Boutelle feinem Provencer Dehl, Salz, und dem Saft zweier Limonien zart im gestampften Gis abgeeathere, damit überstrichen, und mit zienlichen Aspie-Croutons bekränge.

Nro. 4.

Chill mit Drangen. Tunte über einem Fett.

(Sandre an Sauce à l'Orange sour un Socle.)

ilngefahr ein zwolf Pfund ichwerer Chill wird nachbem er por ben Schuppen gefchalt ift, gefalgen, nach Berlauf funf Stunten gefocht, tale geftellt pund beim Bebrande über ben folgenben Evetel geftellt: "Rach Dag und Augabe ber, größten Schuffeln merben aus Bled Dien linterfang, aus mehreren Ab. eheilungen und nach Gebrauche ber Gerichten angegeben Ge werben guneinem großen Gudel vier Pfund Rindsfette und eben fo viel Schafefett fein geschnitten, und bie Salfte fo viel Baffer langfam in leicht bedectrem Befage gefocht, bis bas BBaffer abget finpft ift bann wird bieg Gett unter immermabrenbem Aufruhren langfam geroftee, bie es aus, bem feinen Bewebe ber Sautden hervortritt, und biefe gufammen gefahren als feichte ungefarbte Schwartengaurud bleiben. Dies. Bett wird bann etwas überfühlt aus, biefem Befafenin ginen tiefen siebes meh | Beibling gefeihet , mach bem abermaligen Austühlen- mit einem farten Rochloffel langfam gerührt, bie bas Gange weide geftort ift ; bann merben nach und nach zwei Limonien barein gepreßt, und immer gleich fort gerührt, bie es endlich feft,

flaumig, und ichneemeiß geworben ift, welches eine lange und unermubete Arbeit foftet. Der icon bagu berettete Unterfat, wird fobann auf ein Plafont gestellt , mit ber Gett wenigstens amei Ringer bict belegt, in die zu befommenbe form geftrichen, und eine Ctunde auf einen talten Drt gestellt. Rach Diefer Beit ift bas Fett ganglich geftodt, wird febann mit altgebadenen Rammeln welche zu verschiebenen Formen ausgeftochen , Truf. feln , Rronamettbeeren , und mehr bergleichen zierlich belegt, mittelft eines geschickten Mufheben über eine Schuffel auf ein gierlich gelegtes Gerviette gestellt, ben Echill barauf gehoben, mit Aspic - Croutons zierlich befrangt, und eine falte Drangen-Tunter, (wie fie Abichnitt von Releves Nro. 11. erlautert) ibcfonders beigefest. (Tab. X. Fig. 12.)

a r and i auftalen unde Nro. 5.

cai illines minera alleat? Tid. Schnitten mit Drangen. Zunte.

Ein Mittelftud von einem gehn bis zwolf Pfund ichmeren Tid , wird (wie Abichnitt von Relevés Nro. 9. erlautert) gefocht, und bis jum Mustablen im Gube gelaffen. Rach bent volligen Mustablen werben bavon bret Finger breite, Finger lange und bide Schnitten gefchnitten, fcon zuparire, auf eis ner langen Schuffel im Rrange laufend, aufbreffirt, mit Aspic-Croutons gierlich vergiert, und bie folgende Tunte befonbere beigefest: 21cht hart gefochte Gierbotter werben burd ein fete nes Sieb gestrichen, in eine Casserole in ein gestampftes Gis gefest, und unter einem immermabrendem Rubren mit einer bal. ben Bouteille Provencer Dehl , und einem Schopfloffel Arte abgerührt, gulest mit bem benothigenden Cala, etmas Bu-fer und zwei Egloffel frangofischer Genft vermengt, um bie gum Bebrauche in Cie gelaffen.

Nro. 6.

Tid mit Ravigote.

Der vorhergehende gleich bereitete Tict, wird aus bein Sub gehoben, abgetroeinet, mit einer Ravigot - Tunte fiberfrichen, und mit gierlich gefchnittenen Aspic - Croutons befrüngtange gen "de

Nrg. 7. Supply and the supply of the supply Beftu te Saufen. Schniten mit Ravigotet Saute de Esturgeon au Bavigote.)

Gin Mittelftud wirb nach bem marinteen (wie gilfdinitt von Relevés Nro. 13. erlaufert) gefocht, falt geftellt, urb nach

tem polligen Mustablen in Finger bide Conitten gefchnitten, mit einem Musfteder in große Monticheine ausgestochen, und sum ferneren Gebrauche meggestellt. Bon feche Gierbottern einer halben Bouteille Provencer : Dehl , einem Echopfloffel Aspie, bem Gaft zweier Limonien, und Rrautern, wird eine garte Mayionaise gerührt, und bie Echnitten barein getunft; fie werden fogleich auf ein Plafont, welcher auf einem geftampften Gie ftebt, gelegt, unt mit gefochter Doctelaunge, welche in verfcbictenen Bormen gefchnitten find, belegt. Unter Diefer Beit wird ein funf Finger hoher ovaler Reif in ein gefampftes Gis gefett, Ginger boch mit Aspic aufgefallt, und fulgen gelaffen. Rach bem volligen Gulgen wird er mit Rrebs. fdweifden und Truffeln gierlich ausgelegt, abermal mit Aspie begoffen, und noch eine furge Beit fulgen gelaffen, fobann merben bie Schnitten mit bem bideren Theile barein gestellt, inamifchen fleine Roschen von Blumentohl breffirt, abermal begoffen, fulgen gelaffen, und fo fort, bis ber Form voll ift: bann gleich hoch mit Aspic aufgegoffen , und bis jum Bebraude fulgen gelaffen.

Bor bem Anrichten wird ber Form in ein fauwarmes Baffer getunft, abgetrocinet, aber eine lange Schuffel gefturgt, mit Aspic - Croutons zierlich befrangt, und mit brei Silber. Spiegichen, an welchen Truffeln und hahnenkamme angefaßt

find, bestedt. (Tab. VIII. Fig. 1.)

Nro. 8.

Saufen. Schnitten mit Garbellen. Butter.

Der Saufen wird wie ber vorhergehende gekocht, kalt geftellt, nach dem Auekühlen in zierlichen Schultten geschnitten, und bis zum weiteren Bedarfe weggeseht. — Ein halb Pfund Butter wird mit acht Loth aus den Grätten gelöften Sardellen gestoffen, unter währendem Stoffen aber mit einem halben Pfund bes feinsten Ochle, und dem Saft zweier Limonien vermengt. Im Sommer hingegen aber in einer weißen Schale auf dem Gis mittelst eines Rochlöffels zart abgerührt.

Gine halbe Stunde vor dem Anrichten werden bie Schnite ten im Rrange laufend einer langen Schuffel, mit Butter eine getheilt aufdreffirt, abermal mit der Butter ginger did auf betragen, glatt gerftrichen, und mit Aspic-Croutons gierlich

befrangt.

Nro. 9.

hausen. Schnitten mit Senft. Butter. (Sauté de Esturgeon au beurre à la Moutarde.)

Die Schnitten werben ben vorhergehenden gleich bereitet, fo auch die Butter, nur anftatt ben Carbellen merben zwei Gfloffel fein geschnittene Petersielle und vier Efloffel frango-fifcher Genft barunter gestoffen, übrigene ben vorhergehenden gleich vollendet.

Nro. 10.

Forellen mit Aspic.

Ungefahr brei bis vier Stud, jebes zu einem Pfund, werben in eine lange Casserole gelegt, mit halb Beln, hall Efiig aufgegoffen, mit Gewürz, Lorbeerblättern, etwelchen Burzeln und Bwiebeln belegt, mit Salz bestreut, zugebedt, und auffochen gelaffen, nach dem Rochen wird ber Deckel herabgenommen, über die Forellen ein Papier gelegt, und sie bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Beim Gebrauche werben fie aus bem Gube gehoben, ohe ne bie blaue Saut ju beschäbigen, auf eine lange Schuffel ge-legt, mit Aspic-Croutons schon befrangt, und eine talte Tun-

te befonbers beigefest.

Nro. 11.

Lachs. Forellen mit Aspic. (Saumon à la gellé.)

Der zehn bis zwolf Pfund ichwere Lache wird gefalgen, wie die vorhergehenden erlautern, gefocht, und falt gestellt. Rach bem volligen Ausfählen wird felber auf ein Fischbrett, welches mit einer Serviette überzogen ift, gestellt, mit zierlichen Aspic - Croutons befranzt, und eine talte Tunte befonders beigesett.

Nro. 12.

La de Foresse mit Ravigote. (Sauté de Saumon au Ravigote.)

Bon bem vorhergehenden blau gefottenem Lachfe, werden Finger lange, brei Finger breite, und Fliger bide Schuitten gefchnitten, über eine weiße Schuffel mit einer Salat. Tunte, namlich vier Efloffel ftarter Effig, acht Efloffel bes reinften Dehle, mit bem gebbrigen Salz, bann zwei Raffchloffel von

geschnittener Bertram, und die Balite fo viel Korbelfraut gufammen abgeruhrt, begoffen, und eine Stunde marinirt, bann
eine über die andere rund laufend im Rranze woch aufdreffirt,
mit Salat, Eiern, Aspie-Croutons befranzt, und mit bem
Marionat übergoffen.

Nro. 13.

Mayionaise von Doularden.

Bier abgelegene Poularden werden nach dem reinen flammircu dreffirt, in einer Preffe gedämpft, und falt gestellt. Rach dem völligen Ausfühlen werden fie in zierlichen Stücken geichnitten, die haut abgezogen, in einem weißen Topfe mit Dehl, fein geschnittener Peterfile, groben weißen Pfeffer, und bem Saft zweier Limonien marinirt.

Rurg vor dem Anrichten werden ble Poularden in eine Mayionaise (wie Abschnttt von Hors d' Oeuvres Nro. 38. erlautert) getunft, auf einer Schuffel einem Berg abnlich aufdressirt, von der auswendigen Seite abermal mit bem Mayionaise glatt überstrichen, und so mit viertel Siern, Salat, und Aspie-Croutons befranzt. (Tab. VIII. Fig. 4.)

So auch Die Fafanen, Safelhuhner, Birthuhner und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 14.

Enten von Poularden mit Mayionaise.

Die Entden werden (wie jene in Abschnitt von Entreen Nro. 18. erlautern) fafchirt, nur bag jene anftatt mit Suhnerfaiche, mit einem Truffel . Faiche (wie Abichnitt von Faichen Nro. 9. erlautert) fafchirt, werben in eine paffenbe Casserole gereihet, mit Spechplatten bebeckt, mit Bewurg belegt, weich gebampft, und falt geftellt. Rad bem völligen Ausfuhlen merben fie gierlich augeschnitten , in eine gart gerührte Mavionaise getunte, mit gefochten Truffeln zierlich bifarirt, und bis gum ferneren Gebrauche auf ein Gis gestellt. Die ernbrigten Bruftden werden in einer Preffe gefocht; nach bem Musfuhlen zu einem feinen Safche gefdnitten, mit zwei gebunfteten Banfelebern geftoffen, burch ein Gieb geftrichen, und weggestellt. Die Preffe bes Bruftchens wird gefeihet, bas Fett abgenommen, gur Glace cingcfocht, und bem puree beigemifcht. Das puree wird fobann in ein gestampftes Gie gestellt, mit einer halben Benteille Dehl, und einem Schopfloffel Aspic verrührt, in einem

zwei Finger breiten, und brei Finger boben ovalen Reife ge-

fullt, und in ein gestampfted Gis gefest.

Rurg vor bem Aurichten wird ber Reif in ein lauwarmes Baffer getunkt, abgetrocknet, und über eine lange Schuffel gestürzt. Unter biefer Belt werden die Entchen an Silber. Spießechen gefaßt, und auf bem Reife eines neben bem andern gestellt, bas Banze mit Aspic Croutons schon bekranzt, und fo aufgetischt.

Nro. 15.

Blanc-manger von Rapaunen aber einen Gette

(Blanc-manger de Chapon sour un Socle.) 5

3mei abgelegene Rapaunen werben in einer Preffe gebampit und falt gestellt. Rad bem volligen Musfuhlen merben Die Bruftden berab geloft; ju feinem Safche geschuitten, und bis jum weiteren Gebrauche weggestellt. Die Preffe wird mit amei Schöpflöffel ungefauerter Aspic vermengt, gefeihet, bas Fett abgenommen , und weggefest. Unter Diefer Beit wird von einem halben Pfund Mandeln eine fo viel moglich bice Manbelmild gemacht. Die Bruftden merben bann geftoffen, und nad, und nad, mit ber Manbelmild, und Aspic verdunt, burch ein feines Sieb gestrichen, mit Galg an bem gehörigen Befdmade gehoben, und weggefest. Gin ovaler Form wird in ein gestampftes Wie gefeht, Finger foch mit einer flaren Aspic begoffen, mit hart gefochten Gierweiß ausgelegt, abermal mit etwelchen Tropfen Aspic begoffen, und fobann bas Blancmanger barauf gegoffen, und fulgen gelaffen. Der Godel wird wie jener beim Schill erlautert, vom farten Blech in mehrere Abtheilungen bereitet, wird mit roth gefarbtem Gett aufgelegt, mit bem vom ftarfen Rupfer, ober auch von Sola bereitetem Profile, bie icharf jugeschnitten find, merben nun mit ficherer Sand in gleichen Bugen um ben Godel geführt, bie biefce Fett ein Profil annehmen läßt. Diefes gefärbte Bett wird fobann mit ichmalen Streifen von Tragant, wie auch mit Roschenfrangen, und mehr bergleichen Bergierungen, welche in Die Dazu bestimmten holgernen Mobeln eingebruckt, und bamit belegt werben. Der Codel wird fobann auf eine Schuffel über ein zierlich gelegtes Serviette gestellt, bas Blane-munger wird barauf gefturgt, mit Aspic - Croutone befrangt, und mit brei Gilber : Spiegehen, an welche Eruffeln und Sahnentamme angeftedt find, beftedt. (Tab. IX. Fig. 9.)

Nro. 16.

Geftargte Mayionalse von Inbian. (Une Mayionaise de Dindon.)

Ein rein flammirt und breffirter Indian, wird in einer Preffe weich gedampft und kalt gestellt. Nach bem völligen Ausstühlen wird er in zierlichen Stüden zerschnitten, in eine Mayionaise getunkt, in einen langen Form, welcher mit ausgelösten Krebeschweischen und Truffein ausgelegt ift, breffirt, nach bem Sulzen mit klaren Aspie aufgefüllt, und sulzen gelaffen.

Beim Bebrauche wird ber Form über den Godel gefturgt, und mit ben Gilber Grießchen, an welcher Truffeln aufgefaßt

find , bestedt. (Tab. IX. Fig. 6.)

Nro. 17.

Gallandine von Indian über einen Fett. Sodel. (Dindon en Gallandine sour un Socle.)

Gin großer gefchoppter und rein flammirter Indian, wird über ben Ructen aufgeschnitten, mit einem Scharfen Deffer bas Berippe aus bem Gleifche geloft, und zwar mit fo vieler Behutsamfeit, bag die Saut an feinem Orte burchgeschnitten werbe. Um biefe Operation moglichft zu erleichtern, fann fie theilweife gefcheben, fo erft bas Berippe, bann bie Biegel und enblich bie Flügel. Die Fuge werben fobann wer bie Kniee abgehauen, und nach bem Mustofen ber Beine, bie Schenfel in bem Rorper gezogen, bie Flügel merben nur bis jum erften Blied ausgeloft, bas lebrige ebenfalls abgenommen, Der gange Indian bann über bie Tafel gebreitet, moglichft gleich geglate tet, und mit einem acceffionirten Bubner = Rafche (Abschnitt von Fafchen Nro. 4. erläutert) bestrichen; über Diefe Lage von Faiden, tommen Finger bide und Finger lange gefchnittene Spedichnitten, eben fo viel getochte Dodelgungen, beilaufig fo viel gefdnittene Truffeln, alles jufammen wird mit feinem Gala, Pfeffer, und fein gestoffenen Borbeerblattern, fart Bewurg, in gewiffe Ordnung gelegt , wieder mit ber gafche ubers ftrichen, und biefes fo oft wiederholt, bis bie Salle voll ift. Es wird nun ber Muffchnitt über ben gangen Ructen gufam. mengenaht, und ber Indian, fo viel moglich, in bie naturliche Form gebracht, breffirt, mit Epechplatten überlegt, in ein Tuch feft eingebunden, in Bein gefauerten Preffe zwei Ctunben gefocht, und nach bem Rochen falt geftellt.

Beim Gebrauche wird ber Indian aus bem Gube gehoben , abgeloft aufgefconitten , abermal jufammen gefiellt , auf

Um and by Goog

bem Sociel breffirt, mit Asple Croutous gerifch belegt, und mit Silber Spiegiden, an welchen gefochte Truffeln und Sahnen-tamme, angestedt find, bestedt. (Tab. IX. Fig. 10.)

Nro. 18.

Rolat von Rapaun. (Roulat de Chapon à la gellé.)

Gin abgelegener gefcoppter Rapaun, wird wie ber Indian erlautert, von bem Gerippe geloft, die Bruft herabgenommen, auf einen reinem Schneibbrett zusammengeschnitten, sodann mit ber halfte so viel Mark und vier Both rapitten Speck, zwei Eglöffel Fines-herbes, zwei gestoffenen Borbeerblattern und Salz vermengt, gestoffen, sodann in einem Beibling gethan, und eine hand voll feine Capern, so viel Rudelformig geschnittene gefochte Pockelzungen, und so viel Truffeln darunter gemengt, in die haut zurückgefüllt in einem mit Butter bestrichenen Tuche eingervilt, sehr fest gebunden, in einer gefäuerten Presse anderthalb Stunden gefocht, und falt gestellt.

Beim Gebrauche wird Die Rolle aus Der Preffe gehoben, aufgefoft, aufgefchnitten, auf eine lange Schuffel breffirt, und

mit gierlichen Aspic - Crontons fcon befrangt.

Co auch die Rolat von Fafanen, von Safelhuhner, von Repphühnern und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 19.

Rolat von Spanferfel. (Roulat de Cochon de lait à la gellé.)

Rach bem reinen abpuben wird bas Spanfertel eine Stunde gewäffert, bann die Saut behutsam von dem Gerippa gelöft, und bis jum ferneren Gebrauche weggestellt. Das abgelöfte reine Fleifch wird fonach auf einem reinen Schneibbrett zusammengeschnitten, mit zwölf Loth Mark, acht Both rapirten Speck, vier Eglöffel Fines-harbes gestoffen, in einen Beibling gethan, und ferner, wie der Kapaun erläutert, vollendet.

Nro. 20.

Seftürztes Spanfertel mit Mayionaise. (Mayionaise de Cochon de lait à la gellé.)

Das Spanferkel wird nach ben Auswäffern auf bie Tafel gelegt, in vier Theile zerschnitten, in eine Casserole gelegt, mit einer halben Maß Effig, fo viel Brühe und so viel Wein aufgefüllt, mit zwei fpanischen 3wiebeln, zwei gelben Ruben, zwei Peterfilie, halben Ropf Bellerle, nebft einigen Schnitten Schnetisichinfen, Borbeerblattern, Gewurz belegt, und fo langfam gefocht. Dann in biefem ihren Sube nach bem erfolgten Rlartochen

talt geftellt.

Beim Gebrauche werden die Stude aus dem Sube geshoben, in zierlichen kleinen Studen zerschnitten, in die schon dazu bereitete Mayionsiss getunkt, und sogleich in einem funf Finger hohen ovalen Form, welcher früher mit Aspic aufgegoffen, mit Truffeln und Krebsschweischen ausgelegt ift, breffirt; und so, die der Form ganz angefullt ift. Nach dem völligen Sulzen wird der Form mit Aspic ganz angefullt, und bis zum Gebrguche sulzen gelaffen.

Beim Gebrauche wird er in ein laumarmes Baffer getaucht, abgetrochnet, über eine lange Schuffel geffurgt, und mit

Aspic-Croutous zierlich befrangt.

Nro. 21.

Fafdirter Bitbichweinetopf über einem Bett. Sadel. (Hure de sanglier farcie sour un Socie).

Der Ropf fammt ben Sale bis zwei Finger breit aber tie Schulterblatten, wird in geraber Linie abgeschnitten, und febr forgfältig gereinigt, bann wird er unter bem Rinnbeine aufgefcmitten , und Diefe Beine herausgeloft, fo gwar, bag bie Saut unverwunder bleibt, fie mird fobann über die Tafel ausgebreitet, aberall nur Finger bict bas Fleisch baran gelaffen, aus bem abgenommenen und noch einmal fo viel aus bem Schlegel bagu genommenen Fleifche, wird jenes fein gefchnitten, fobann mit ber Balfte foviel Mart, acht Both rapirten Spect, vier Eglöffel Fines - herbes, Gewart und acht putverifirten Lorbeerblattern fein gestoffen; und nach bem Stoffen in einem Beibling gethan. Unter Diefer Beit werben fogleich auch Die barein gehorenben Angrebiengen bereitet. Wie auch acht fauber gereinigte und blanfebirte Ralbsohren. Gin Pfund in Fingerbide und lange Ctutten gefdnittener gereicherter Gped, zwei Pfund frifche nub gefchalte Truffeln, vier halb gefochte Poctelgungen, vier robe Rapaunerbruite, und feche Banfelebern. Der über Die Tafel ausgebreitete Ropf, Deffen Deffnung an ber Schnauge gugenaht ift, wird mit ber Maffe in möglichft befter Ordnung gefüllt, nach einer jeben Schicht ber verbreiteten Schnitten, fommt eine bunne Lage von Rafche; bis endlich ber Ropf gan; von gefüllt ift. Bei bent Bufammenbiegen er feine naturliche Form wieber annimmt, cr wird burd ben gangen Muffchnitt wieber gufammengenabt, über ben Sals ber Deffnung wird eine große Schnife roffes und geflobites Gleifch genabet , um bas Beransbrangen ber Gulle ju verthe contributions and apprint

Do pad by Google

binbern. Enblich wirb ber Ropf mit fehr flach gefchnittenen Solafpalden gebrangt, über bie Gonauge bis jum Salfe beleat. und in ein reines Ench festgebunden', boch fo baf feine naturliche Form fo viel moglich beibehalten werbe; welcher fobann in einem Reffel auf bem Salfe gestellt wird, und mit etmelden Schniken Rinbfielich, vier Ralberfugen, feche fpanis fchen Bwiebeln, feche gelben Ruben, vier Peterfilte Burgeln, amel Ropfchen Bellerie, eine Sand voll Lorbeerblattern , Salg und Gewurg belegt, mit Balfte Bein und Balfte Baffer angefüllt, funf Stunden gefocht, und fo einem Zag in biefem feinen Sube am falten Orte fteben gelaffen. Den andern Tag wird Diefer Rouf behutfam berausgenommen, aufgebunden, alle Bindfaben berausgezogen, bas Bange abgetrodnet, über einen großen Rett = Godel gelegt, mit zerlaffener Glace fcon glacirt, fobann mit Gilberfviegchen, an welchen große Truffeln, und Sahnenfamme angestedt finb, bestedt, bas Bange mit Aspic-Croutons icon befrangt . und eine falte Drangen . Tunte befonders beigefest. (Tab. XII. Fig. 14.)

Bemerkung. Der Sockel wird in brei Abtheilungen aus einem ftarken Blech angegeben, die Theile werden sodann in einen Tragaut-Ritt aufammen geklebt, mit der Fett ungefähr zwei Finger dick aufgetragen, und kalt gestellt. Unter diefer Zeit werden von Tragant die dazu gewählten Berzierungen bereitet. Nach Berlauf etwelchen Stunden wird der Seckel mit dem Profile zugefrichen, mit den Berzierungen belegt, und so aufgetischt.

Nro. 22.

Ralbe. Sirn mit Sardellen. Butter. (Corvelles de veau au beure de Montpelier).

Ungefahr acht Ralbshirne werben nach bem mehrmaligen Abwäffern von bem Masern und braunen Sautchen gereinigt, in eine Schwung - Casserole gethan, mit Salz, Bewürz, Porbeer-blatt, und Zwiebel bestreut, mit Sprechlatten besegt, mit einer Effig gefauerten Presse übergepfen, getocht, talt gestellt, und bis ferner im Sud gelassen. Ein Viertelpfund aus ben Gräthen getönte Garbellen werden, mit ein halb Pfund Butter, dem Saft zweier Limonien, einer halben Veutrille Tafelohl, und zwei Estoffel voll geschnittener Peterstille gestoffen, burch ein Sieb gestichen; in einem weißen Weitbling gethan, und auf einem gestampften Gis flaumig abgerührt, vor tem Aurichten werden die hirne auf ein Sieb glegt, abgetrecknet, in zierlichen Erückengertheitten, in der Vertiefung einer Schiffel mit der Butter eingertheilt, hoch auftressirt, sieden zugeglättet, und mit viertel Ciern, Salat, und Aspie-Croutous bestänzt, auf einem Silberspieß

wird ein Eraffel und Dahnentamm gefaßt, und in die Mitte ber Dirne gestecke. (Tab. VIII. Fig. 5.)

Nro. 23.

Ralbe. Ruß mit Garbellen Butter. (Noix de veau au beure de Montpelier.)

Gine Ralbs - Rug wird wie jene (in Abfchnitt von Entreen Nro. 79. celautert) bereitet. Die Rug witd mit gefochter Bottele junge, Truffeln, grunen Gurten, wie die Stofade (in Abschnitt vom Rindfleische erlautert) unterfpiett, in einer Preffe weich gedampft, talt gestellt, und nach bem Ausfühlen mit etwas Flachen beschwert. Gine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie aus der Presse gehoben, zuparirt, in fingerdicke zierlichen Studen geschnitten, und der Borhergehenden Schussel gleich beenbet.

Nro. 24.

Bachteln mit Blut. Tunte. (Chaud-froid de Cailles.)

Ungefahr vier und zwanzig Bachteln werben nach bem reinen flammiren aufgemacht, breffirt, in einer Preffe weich gebampft, und falt geftellt. Rach bem völligen Musfuhlen merben fie aus ber Preffe gehoben, Die Bruftden berabgeloft, Die Saut abgezogen, juparirt, und bis jum ferneren Webranche meggefest. Die Preffe wird gefeihet, bas Gett abgenommen, mit brei Cobopfloffel brauner Tunte, etwas Buder, etwelchen Bewurgnelfen und bem Gaft zweier Limonien vermenat, an einer Ede eines Binbofene flar gefocht, nach bem Rlarfochen unter einem immermabrenden Rubren gur Salfte eingefocht, am Ende mit einem Glas Sühnerblut vermengt, bis fait zum Rochen aufgezogen, in eine Casserole gepreßt , und bis jum ferneren Bebrauche meg. gefeht. Gine Stunde vor bem Unrichten wird bie Tunte in ein gestampftes Gis gestellt, mit einem Schopfloffel voll Aspic vermengt, und gart abgeruhrt. Rachbem fich bie Tunte gu fulgen anfangt, werben bie Bruften an eine zweizorfige Gabel geftedt, in Die Tunte getunte, und fo gleich auf Die gehorige Schuffel, welche auf einem gestampften Gis fteht, breffirt, mit Aspic - Croutons fcon befrangt, auf Die Sohe ein Gilberfpieß, an welchen ein angestedter Truffel und Sahnentamm ift, gestedt.

Nro. 25.

Repphühner mit Blut. Tunte. (Chaud-froid de Perdrix.)

Bier abgefeberte und rein flammirte Repphibner, werben nachdem fie aufgebrochen, und ausgewaschen, breffirt, in eine Preffe gedampfe, in gierlichen Studen gerschnitten, und ben Wachteln abnlich gleich vollenbet.

Go auch die Safelhühner, Fafanen, Birfhuhner und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 26.

Wefturgte Rrammetebruftden mit Blut Tunte über einen Sodel.

(Chaud - froid de Filets de grives sour un socle.)

Ungefähr breißig Bögel werben nach tem reinen flammiren aufgebrochen, sodann breifirt, in einer Preffe gedämpft, und kat gestellt. Unter dieser Zeit wird ein fanf Finger hoher ovaler Form in ein gestampstes Sis geseht, Finger hoch mit Aspic aufgegossen, mit Archeschureischen und Blumenkohlröschen nach bellebigen Dessin ausgelegt, abermal mit etwelchen Tropfen Aspic begossen, und sulzen gelassen. Die Press wird geseihet, bas Fett abgenommen, mit vier Schöpslöffel brauner Tunke vermengt, und die Tunke, wie sie bei den Bachteln beschrieben ist, vollzogen. Die Brüftchen werden sodann in die Tunke, getunkt, so gleich in dem Form bressstrt, und einige Zeit lang sulzen gesassen, sodann mit Aspic angefühlt, und bis zum Gebrauche stehen, gesassen, Dodin mit Aspic angefühlt, und bis zum Gebrauche stehen, gesassen, mit zierlichen Aspic-Crotons bekränzt, und mit Trüffeln angefaßten Silber Spießchen besteckt. (Tab. IX. Fig. 7)

P. 27. Nro. 27.

Filets von Safen mit, Blutgangle,

Gin von allen Sautchen gelofter Safe, wird in zwei Theile geschnitten, etwas gelalzen, in einer braunen Preffe gebampft, und falt gestellt. Rach bem völligen Ausführten werben bie Filets herabgeloft, in gleiche und icone Stade gerichnitten, und bis zum ferneren Gebrauche weggeseht. Die Preffe wird geseihet, bas gett abgenommen, mit brei Schöpflöffel brauner Tunte vermengt, und bie Tunte, wie sie bei ben Bachteln erklart ift, vollzogen. Die Filots werben fobann in biefelbe Tunte getunte,

einer Schaffel aufbreffirt, und mit Aspie-Croutons gierlich befrangt.

Nro. 28.

Rafanen . Oufz. (Gelle de Faisans.)

Bon zwei gebratenen Safanen, befonbere von beren Brufte den, wird bas reine Bleifd von ber Saut und Ruochen abges toft, aefchuitten, und fehr fein geftoffen, bann mit einer hatben Dag Gleifch = Gulg abgeruhrt, und burch ein febr feines Sieb geftrichen . ber biegu bestimmte Mobel wird Ginen batben Ringer boch mit Aspic begoffen ; wenn Diefer Aufauf gefulat ift , wird beffen Oberflache mit in Wein gefochten Truffeln, und weißen Gleifc ber gafanen ausgelegt; bann mit etwelchen Eropfen Aspic begoffen, bamit Die Bergierung nicht aufschwimmt, nach biefem Gulgen werd Die Berglerung überall mefferenten bict aufgegoffen, und wenn biefes gut gefulgt ift, endlich mit ber burchgeschlagenen Fajanen = Gul; angefüllt.

Beim Unrichten wird ber Dobel einen Augenblick in ein lauwarmes Baffer getuntt, über eine Schaffel gefturgt, und है कर है। महावर १०.

mit gierlichen Aspic - Croutons befrangt.

Co auch die Gulg von Repphahnern, Safelhahnern, Rapaunern, Indians, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 29.

Gateau von Ganfeleber mit Traffeln über et nen gett Sodel.

(Gateau de Foies gras aux Truffes sour un Socle.)

2 21 Cuft Ctud ber iconften Lebern werben mit Gala beftanbti und in einem großen Beibling mit Gewurg, Lorbeetblattern, gruner Peterfilie, vier Stunden marinirt, nach Berlaufil von vier Stunden werden fie in eine Casserole gelegt, mit Spect. platten berectt, mit einer fetten Brube begoffen, und mit oben angebrachtet Wath gebampft. Unter biefer Beit werben gwei Vfund Truffeln gefchale, die mefferructen biche Blatteln gefchuitten , mit Butter und etwelchen Corberblattern gab gefchwungen. und falt gestellt. Chen fo werden vier Pfund Ralbeffeifch, und ade Pfund, Rindfleifch in Finger birten Schnitten, gefchnitten, dn einer Casserole mit Bewurg, Schneitschinte, Burgeln, Sped und Bwiebeln eingerichtet, mit fetter Brabe begoffen, und braun gebampft, fobann mit vier Schopfloffel Brube, und zwei Schopftoffet fartem Weine aufgefüllt, und zwei Stunden fochen gelaffen. Rach Berlauf zweier Stunden wird bie Brube gefeihet, bas Wett abgenommen , jur Glace eingefocht, und auf bie Seite

geftellt. Rach bem volligen Mustahlen merben bie Lebern geftoffen, mit ber Glace vermengt, und burch ein feines Gleb Die Lebern werden fobann in eine Casserole gethan, in ein gestampftes Gis gestellt, und unter einem immermabrenden Rubren vier Schopfloffel Aspic barunter gemengt, am Enbe bie Truffeln fobann in einem ovalen Form gefüllt, und abermal in ein geftampftes Gis geftellt.

Beim Unrichten wird ber form in ein lauwarmes Baffer getuntt , abgetrocfnet , über ben Godel geftfingt; und mit Anpic - Croutons befrangt , an funf Gilber . Spiefichen merben getochte Truffeln und Sahnentamme angestectt, und bas Gange

Damit bestectt. (Tab. XI. Fig. 1.)

the sent to the cones and the sent the terms. Gatean von Safethühnermita Truffelne Gateau de gellinotes aux Truffes.) 111. 1 191

Bier ber iconften Subner werben nach bem reinen flantmiren breffirt, in einer Dreffe gedampft und falt gestellt. Rach bem volligen Mustublen werden bie Bruftden herabgeloft, in feinen Barfeln gefchnitten, und talt geftellt. Die Berippe merben abermal mit zwei Schopfloffel Brufe angefullt und ausgetocht. - Bahrend Diefer Beit werben vier Ganfelebern ; wie Die Borbergehenden erlautern , gedampft , burch ein Gieb geftri-chen , und falt gestellt. Die Preffe ber Suhner wird gefeihet, bas Bett abgenommen, jum Spinnen bid eingefocht, und ben Lebern beigemifcht. Die Lebern werben fobann in eine Casserole gethan , in ein gestampftes Gis gestellt; und unter einem im-mermahrenden Ruhren zwei Schopfloffel Aspie barein gernhrt, am Ende leicht bie Bruftchen fobann in eine Form geffillt ; und

. ju, ein gestampftes Gis gestellt. getunte, abgetrodnet, über eine Schuffel gefturgt, und mit "Aspio Croutons gierlich betrangt.

traduct armin sim onn Nro. 1811. e. Dinne sil den p. T

finder ogen eingnwein bei gereit untervoeffen werd wird. tabe Cousin Ratt er Ganfolobe und aftette mit Enuffeln. (Pate froid de Foies gras aux Truffes.)

Bwei Pfund ber ichonften Truffeln werden nach mehrmagen, und bis melter weggefest. 2fct große Lebern werben in abei Finger bice, und lange Etnitden gefdnitten, icon au "parire, ungefahr einen Bluger tief, nib halben ginger breit eingefenniten, mit ben Truffeln eingelegt, mit Cals, Pieffer, Concasée bestäubt, in einen großen Weibling gelegt, mit graner Peterfilie, Bwiebeln und Lorbeerblattern bestreut, zugebedt, und bis zu bem andern Tag aufbemabre. Es wird so getrachtet, daß ungefahr ber beitee Theil ber Truffeln zurnet biele ben, welche sodann mit acht Loth Mark, so viel rapirten Spect, vier Eglöffel Fines herbes, und bie Abfalle ber Leber, welche beiläusig brei ganze ausmachen konnen, gestoffen, burch ein Sieb gestrichen, und zum anderen Tage ausbewahret.

Die Bereitung bes Teiges:

Es werben vier Pfund Dehl aber bie Tafel gefiebt, und in ber Mitte auseinander im Rrange geftrichen, in biefe Mitte tommen : Gin Pfund Butter, feche Gierbotter, ein Gfloffel Salz, und Baffer fo viel benothiget. Es wird erft bie Butter mit ben Duttern und bem Baffer ctwas abgearbeitet, bann bas Mehl zu einem flodigen Teige vermengt , leicht mit bem Baf. fer befprist; und an einen Rlumpen gufammen gefnettet, fo amar, baf ein fein glatter, fefter Teig baraus wird, ber eine jete Form leicht annimmt, und felbe genau behalt. Das Ruet. ten inbeffen ift nicht fo leicht, ale man fich es beufen fonnte, es forbert viele Rraft, bis man bas Mehl mit ber geringen Rluffigleit zu einem feften Teige umfchafft. Dann ift eine ichnelle Alrheit, befonders' im Commer nothwendig, benn feicht wird ber Teig verbrannt, und gur gehörigen Arbeit untauglich; bieß gefdieht oftere, wenn man ibn au lange fnettet, Die Barme ber Sante macht bie Butter gerfliegen, ber Teig wird feft, bricht überall auseinander, und bat feine Bufammenlialfung mehr. 3ft biefer Unfall wirflich eingetreten; fo muß man ibn bunnblatterig fcueiben, fein befprigen, wieder aufammen legen, in eine etwas naffe Serviette eingeschlagen, und über Dlacht an einem falten Orte liegen laffen; bann fann man ibn wieder etwas fnetten, nub breffiren, allein ber fo ver-brannte Trig lagt fich felten fcon arbeiten. Es wird indeffen auch ber gut gearbeitete Teig in ein feuchtes Inch grichlagen, und über Racht an einem falten Orte gelegt. - Den folgenben Tag wird bie Faiche vorgenommen, und mit einem Rochloffel leicht burcheinander gerührt; unterbeffen mirb eine bobe Casserole baju gemablt. Es wird nun Ginger boch ber Boben mit ber Safte belegt, barauf eine Reihe ber Ganfeleber . wieber eine Reihe ber Safthe, und fo, bis die Casserole voll ift; bie Casserale wird fobann in ein gestampftes Gis gestellt, und eie ne Ctunde fteben gelaffen. Unter biefer Beit wird bie Bafche febr feit, und lagt fich viel leichter breffiren. Der Teig wird in gnet Theile geschnitten, ber eine Theil wird in eine zwei Finger bide runbe Platte gewallt, the Casserole in ein laus

marmes Baffer getuntt, und barauf gefturgt, ber abrige Teig wird eben fo lang und breit ausgewalft, ale es ber Form ber Daftette erfordert, welches fruber mit einem Davier abgemeffen wird. Der Teig wird fotann nach ber Dag gleich gefchuitten, Die runde Platte mit Giern befirichen, Die lange mird fobann genau neben ber Gafche aufgestellt, an die runde mittelft bes Daumens genau befestigt, ter übrige Teig wird abermal gufam. men gefnettet, Finger bick ausgewalft, und ein gerade barauf paffenber Dectel gefdnitten. Der fcharfe Rand wird mit einem Pafiettengwicker gezwicht; fo auch der Rand, Die rein geglattete Außenfeite wird burch bas Auflegen verfchiebener aus bem übrigen bunn gewalften Teige gefchnittener Formen verziert. -Man bestreicht Die Paftette mit abgeschlagenen Giern, und tragt mittelft einer Spicknadel aus bem vorher gefchnittenen Teig cinen beliebigen Deffin auf. Im Dectel wird eine runte zweit Finger breite Deffnung gemacht, in welchen fich über ben gangen Dedel glerlich geformte, und eines bas anbere etwas überbedend gelegte Blatter verlieren. Die Bergierung wird behutfam bestrichen, und die Daftette an einem trochenen falten Orte gu leichtem Uebertrodfnen fteben gelaffen. Gie wird bann und einmal bestrichen, und einen Mugenblick in Ofen gestellt, um die Beftreichung gu trochnen, und ber Bergierung eine Geftigfeit git geben. Die Paffette wird fobann wieber heransgenommen, und bis gum Musfühlen fteben gelaffen. - Man ichneibet mabrenb ber Beit brei Finger breite Banber von Papier, beftreicht biefelben ftarf mit Butter, fcneitet fie von beiben Geiten Ringer tief, und eben fo weit anseinander ber gangen Lange nach ein, bis man eine gehörige Menge beifammen bat, um Die Daffette genau bedecken zu fonnen; bann werden breimal fo viel andere Streifen gefdnitten, Die aber erft von beiben Geiten einen Finger tief, und eben fo breit auseinander eingeschnitten, und bann ftatt ber Butter mit abgeschlagenen Giern, unter welche etwas Mehl gemengt worden ift, und im Augenblide bes Wes branches beftrichen. Die Paftette wird nun mit bem mit Butter bestrichenen Streifen belegt; ba fie falt ift, fo bleiben bie Streife in jeder Richtung fleben, und nehmen burch bas Ginichneiden Die Form ber Paffetten an, über Diefes werden nun Die anderen Streifen , wovon ein jeder mit Giern bestrichen ift, gelegt, und es bleibt ein jeder eben fo fleben. Dieg wird nun fo fortgefent, bis bie gange Paftette in einem vierfachen Dapier eingehüllt ift, ein leichter Ueberband von Spagat gibt bem Gangen eine Sicherheit. Entlich wird fie in einem zwei Ctunben lange fart geheizten, bann eine bolle Stunde lang abgefühlten Dfen eingefchoffen , genau verfchloffen , und drei Crunben lang gebaden; nach biefem Beltraume foll biefelbe gebatten,

und eine gellethe Farbe erhalten haben. Man nimmt fie bann heraus, gießt in die an den Dedel befindliche Deffnung einem Schöpflöffel voll sehr fraftigen, mit einem Glas Madera See verlochte Aspie, verftopft die Deffnung mit einem Knoteterteig, loft ben lleberwurf vom Papier behutsam ab, und ftellt die Pasiette an einem falten Ort, am zweiten Tag wird sodann der Deckel rund herum aufgeschnitten, behutsam aufgeschben, mit fein gehactter Aspie belegt, auf eine Schüffel auf ein zierlich gelegtes Serviette gestellt. Die außere Kruste mit wenig Mandelohl bestrichen, und so aufgetischt. (Tab. IX. Fig. 8.)

Nro. 32.

Ratte Paftette von Fafanen mit Eruffeln. (Pate froid de Faisans aux Truffes.)

Bier Fafanen merben in biden Spedplatten eingewidelt, langfam-gebraten und falt geftellt. Unter Diefer Beit werben zwei Dinnb Truffeln nach mehrmaligem Bafchen gefchalt, in mefferructen bicte Blatteln gefdnitten, und jum ferneren Gebrauche weggestellt. Rach bem völligen Ausfühlen werben bie Filets ber Kafanen berabgeloft, eingeschnitten, mit Truffeln eingelegt, in einen Weibling gethan, mit Congasée, Gala, und pulverifirten Lorbeerblattern, Bwicheln und grunen Deterfilie bestreut, und über Racht an einem falten, Ort gestellt. - Bier große Ganfelebern merben mit ungefahr bem britten Theil ber gurud behaltenen Eruffeln , acht Both Mart, acht Loth rapirter Gped, vier Eglöffel Fines - herbes gestoffen, burch ein Gieb gefiriden, und bis bem folgenden Tag aufbewahrt. - Ev auch ein Teig wie ber Borbergebende erflart ift, bereitet, und über Racht an einem falten Ort gelegt wird. Den folgenben Tag wird ber Teig , wie auch die Faiche und Fafanen vorgenommen , und wie Die Borbergebenden erffart, vollendet. - Die Berippe ber Fafanen werden in einer Preffe ausgefocht, fobann bie Preffe gefeihet, bas Bett abgenommen , und gum fpinnen bid eingefocht, am Ente mit einem Schopfloffel Aspie und einem halben Glas Madera See vermengt, und in Die fleine Deffnung ber Paftette gegoffen.

Co auch die Pafiette von Safelhahnern, Repphahnern, Indiane, und mehr bergleichen gegeben.

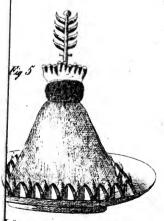
Nro. 33.

Rleine Bachtel-Paftettchen mit Eruffeln. (Petite pates de cailles aux Truffes.)

Muf zwölf berlei Paftettden werben ungefahr achtzehn Bochteln, nebit zwei Ganfelebern, und einem Pfund Truffeln



ateau von Hasen

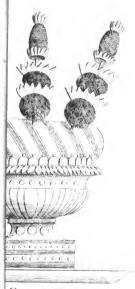


hurne mit Sordellen Butter

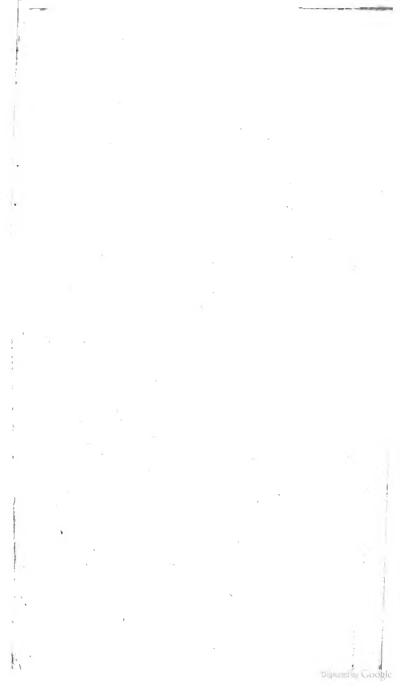
Tab. 9.



ioafroit von Kranwettern



din von Indian



ТаБ. 10.





Tab: 12.



bereitet, die Bruften werden abgeloft, mit Truffeln eingelegt, und die Gerippe in einer Presse gedünstet, sodann geseichet, das Fett abgenommen, zur Glace eingekocht, mit den gedünsteten, und durch ein Sieb gestrichenen Lebern vermengt, und kalt gestellt. Der Leig wird sodann Linien did ausgewalft, und wezgen gleicher Größe, mit einem Aussiecher ausgestochen; zwei bis drei Joll hohe Streifen werden dann herum gestellt, angeseuchtet, und möglichst gut befestigt, mit der Fasche und eingelegten Brüstchen der Wachteln gefüllt, mit dem Deckel beadet, und nun der großen Passette gleich beendigt. Nämlich schöft, mit Giern bestrichen, eine Stunde in einem mittelheißen Ofen gedacken, und auf einem kalten Orte gestellt. Den andern Tag werden die Deckeln rund herum aufgeschntzten, mit Aspic belegt, über eine zierlich gelegte Serviette aufe dressisch, und ou aufgetischt.

Go auch Die Paftetichen von Rrammetevogeln, Schnepfen,

und mehr bergleichen bereitet.

Bwölfter Abschnitt.

Bon den Butter=, Gier=, und Rleifch=Borduren.

Einfaffungen von gefärbten Butter werben nur um blejenigen Berichte aufgestellt, bie von Gifchen und mit Dehl-Tunten bereitet find. Diefelbe mird hiegu burch ein feines Abtreiben über eine Marmorplatte mit Caffran, Cochenile, und Spinat grun gefarbt, bann über einem Finger hoben Plafont geftrichen, und über ein gestampftes Gis gestellt. Rachtem bie Butter icon fest genug ift, fo wird fie mit ben icon bagu bestimmten warmen Musftechern ausgestochen, ber Plafont über einen Bogen Dapier gefturgt, und mit einem warmen Tud fo lange gerieben, bis fie auf bas Papier finfen, welche fobann nach Bestimmung an ben Ranft ber Schuffel, breifirt merben. (Tab. XIV. Fig. 1.)

Fig. 2. Diefelben werben in Bierect gefchnitten, und Perlen

abnlich mit ausgestochenen Truffeln belegt.

Fig. 3. Bart gefochte halbe Gier, ingwischen gefarbte Butter mittelft Musftecher ausgestochen. Fig. 4. Biertel - Gier mit ausgestochenen Truffeln belegt , in-

awifden fein gefdnittene Aspic.

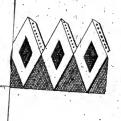
Dig 2000 4 G000 400

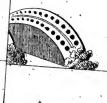
Fig. 5. u. 6. Sarte Gierbotter mit altgebactenen Rammeln, welche in fcmalen Streifen geschnitten, in Aspic getunft finb , belegt , ingwifden gefarbte Butter mittelft Musftecher ausgestochen.

Fig. 7. u. 8. Braune Aspie, ingwischen Blumenfohl , und feit

geschnittene weiße Aspic.

Тав. 14.



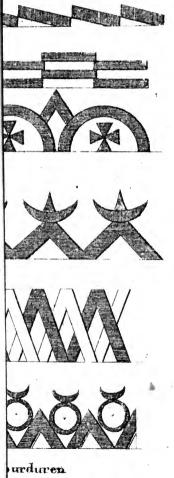


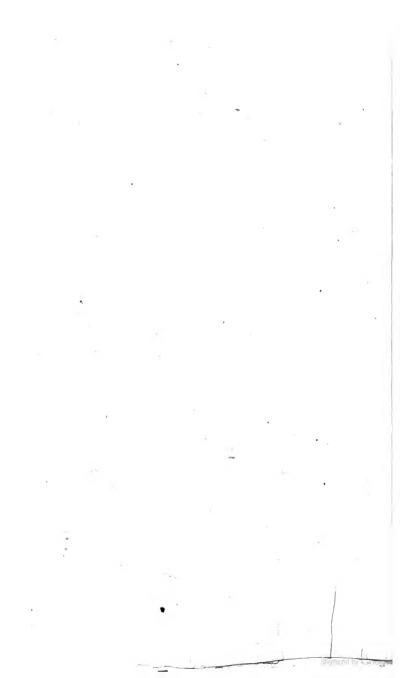




Daniel Google

Tab. 15.





Dreizehnter Abschnitt. Bon ben Mehlfpeifen.

Nro. 1.

Souffles von Raffeb.

Es werden acht Loth Raffeh gehörig gebrannt, und brennend heiß aus der Pfanne in eine halbe Maß kochendes Obers gegeben, genau bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, damit dieselbe den Geruch an sich ziehe, sonach geseihet, und falt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden acht Sierdotter, zehn Loth Juder, und zwei Essöffel Mehl in eine Casserolo gethan, mit dem Obers, Stäubchen Galz, und Stücken Butter mittelst einer Schnecruche unter einem immerwährenden Rühren auf dem Feuer bis fast zum Kochen aufgezogen, die Klar zu Schnee geschlagen, und in die Masse vermengt, in eine mit Butter bestrichene Silber- Casserolo gefüllt, und in einem sehr schwachen Backosen gebacken. Es muß so angetragen werden, daß der Soussiles erst damals in Ofen komme, wenn schon die Euppe angerichtet ist.

Nro. 2.

Soufflée von Chocolade.

Bwei Efloffel voll Mehl werben mit acht Loth zerlaffenen Chocolade, acht Loth Buder, Ständchen Salz, einer Rug großem Stud Butter, gehn Gierdottern, und einem Seitel Obers gut abgerührt, mittelft einer Schneeruthe auf bem Feuer aufgezogen, am Ende mit bem Schnee vermengt, und wie ber vorbergehende erläutert, gebacken.

Nro. 3.

Soufflée von Orangen. Blathe.

In einer halben Mag kochenbes Obers werben zwei Loth geröftete Drangen Bluthe gegeben, bie Casserole genau bebeckt, eine halbe Stunde stehen gelassen, svbann geseihet, und ferner so vollenbet, wie ber Souffloe von Raffeh erläutert.

Nro. 4.

Soufflée pon Vanille.

Ungefahr auf ein Geitel Obere merben gebn Gierbotter. awei Eftoffel feines Dehl , gebn Both Buder, eine Rug großes Studden Butter , ein halb Both geftoffene Vanille genommen, mittelft einer Schneeruthe unter immermabrentem Rubren auf bem Reuer aufgezogen, mit bem Schnee vermengt, und bem Borbergebenten gleich gebaden.

Nro. 5.

Soufflée von geröfteten Safelnuffen.

Gin halbes Pfund Safelnuffe, werben nachdem fic aufgefchlagen, von ber Schale geloft, bis ferner meggefest. Unter Diefer Beit wird ein halbes Pfund Buder in einer Caramel-Pfanne, bis faft zum frachbruch gefocht , bie Safelnuffe merten fobann binein gegeben, und fo lange geroftet, bis ber Buder abstirbt, nach bem völligen absterben merben fie in eine halbe Mag fiebend beiges Obers gegoffen, genau jugebectt, und eine hatbe Stunde fteben gelaffen, fobann gefeihet, und falt gestellt.

Beim Gebrauche wird bas Obers mit zwei ftarfen Egloffel voll Mehl, gehn Gierbottern, gehn Both Buder , Stanbchen Calg, und bem gehörigen Schnee vermengt, und ber vorhergebenben gleich gebacten.

Co aud ber Soufflee von gerofteten Manbeln, Raftanien, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 6.

Soufflée von Manbelmild.

Es wird aus brei Biertelpfund Mandeln nicht gang eine halbe Mag Manbelmild gemacht, mit zwei ftarten Eglöffel voll Mehl, gehn Gierbottern, gehn Both Buder, Staubchen Caly, und bem Schnee vermengt, und ber Borbergehenben gleich gebacken.

Nro. 7.

Omlette-Soufflee mit Orangen Blathe.

Ge werben gwolf Gierbotter mit achtzehn Both Buder, th geroftete und gerriebene Drangen : Bluthe und ein 1 Gal; einige Beit binburch abgerührt, und mit ben

Maig grath Goods

amolf au ben Conee gefchlagenen Gierflaren vermengt. Run über eine flache Pfanne (Omlette - Pfanne) ein ciarofice Stud. den Butter gerlaffen, und ber britte Theil ber Dage barauf gegoffen, und über bem Fener fort bewegt, bis es eine bunne, gelbe, rothe Rrufte bilbet; Diefer große Fleden wird burch ein gefchicktes Schwingen umgewendet, und fiber bem Reuer fort bewegt, bis es auch hier Die gehörige Farbe erhalt, meldes gufammen eine Minute brauchen fonnte; fo leicht überbacten wird es uber eine Gilberichuffel geglifcht, jeboch fo. bas die Salfte ber Schuffel bedeckt wird, und um ben meifen Rand hoch einwarts ber Schuffel fich thurmt, ber zweite und britte Theil, ber eben fo gebacken wird, nimmt Die anbere Salfte ber Couffel ein, und ber lette Theil fommt uber Die erfteren gwei, einer Luftblafe gleich. Das Bacten fann eine Biertelftunde Dauern, bann wird es noch einmal mit Bucter bestänbt, und mit einer glubenten Schaufel glacirt ; welches ieboch in Dien geschehen muß.

Co auch der Omlette-Souffles mit Vanille, mit Citron,

Orangen, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 8.

Flanken - Auflauf mit Rafe.

Acht Loth Butter werben in einem Casserole gethan, und über ein schwaches Fener gestellt, nachdem die Butter zerschlichen ift, werden vier die fun Kochlöffel bes feinften Mehls darein gegeben, unter einander gerührt, und sogleich mit einer halben Maß Obers unter einem gewaltigen Rühren zu einem festen Koch abgerührt, nachdem der Mehlgeschmack ausgezogen ift, wird er auf die Seite gestellt, uach Verlauf einer halben Stunde, wird ein halbes Pfund Eroper-Käse nebst acht Gierdottern, vier Loth gestossenn Jucker, noch ein Bierelpfundin Würfeln geschnittenem Käse, und Salz darunter gerührt, die Klar zum Schnee geschlagen, darein gemengt, und in einer mit Butter bestrichenen Silber-Casserole, welche mit Butter bestrichenen Papierstreisen eingebunden sift, drei Viertelstunden in einem mittelheißen Ofen sechaden.

Nro. 9.

Flanken - Auflauf auf Miloneser - Art.

Diefer Auflauf wird bem Borhergehenden gang gleich be- haubelt, nur ftatt Eroper., wird Parmefan : Rafe gebraucht.

Nro. 10.

Blanten . Muffauf von Mart.

Acht Both Mart werden auf einem fehr schwachen Feuer zerlassen, sodann geseihet, in eine Casserole gethan, mit vier Rochlöffel Mehl vermengt, mit einer halben Naß heißen Obers aufgelassen, zu einem festen Roch abgerührt, und talt gestellt. Rach dem völligen Austählen wird sie mit acht Gierdottern, vier both Jucker, etwas Salz flaumig abgerührt, am Ente mit bem geschlagenen Schnee von ber Gierkar, nebst acht Both in Würfel geschulttenes Mart vermengt, in eine Sisber. Cassezole gefüllt, und brei Viertelstunden gebaden.

Nro. 11.

Blanten-Muflauf von Reis mit Apfeln.

Ungefähr achtzehn kleine Tafet Mepfeln, werden wie Ruß große Kügelden mittelst einem hohleisen ausgehölscht, in Mehl gewalzt, in Schmalz gebacken, und bis zum ferneren Gebrauche falt gestellt. — Ein bald Pfund Reis wird nach mehrmaligem Waschen blanschirt, sodann in eine Casserole gethan, drei Finger hech mit kochendem Obers übergossen, ins Rochen gebracht, und auf eine warme Afche gestellt. Nach Berlauf einer halben Stunde wird der Reis vom Feuer genommen, mit acht Luth Butter, zwölf Loth Zucker, Ständichen Salz, zu einem Geschmack gehoben, und kalt gestellt. Nach dem völligen Ausfühlen noch mit acht Gierdottern, und ber Klar zum Schnes geschlagen leiche verrührt, und so in eine Silber- Casserole Lageweis, mit den gedackenen Apfeln eingetheilt, darein gestüllt, mit Butter bestrichenem Papier überdunden, und eine Stunde im mittelheißen Ofen gebacken.

Nro. 12.

Flanten - Auflauf nach Portugieser - Art.

Es werben ungefahr vier und zwanzig Taffets ober Reinets Apfel mit einem fingerdicken Ausstecher behutsam durchgestochen, zierlich geschält, und in eine die Hälfte mit Wasser aus gefüllte Casserole gethan, das Wasser wird mit dem Saft zweier Limonien gefauert, die Apfel weiß zu erfalten. Wenn zwölf davon geschält find, so werden sie in eine andere Casserole mit so viel Wasser, als sie gerade bedürfen, um von selben überspielt zu werden, gethan, mit einem-halben Pfund Burker, und die Schale einer Limonie gesocht, jedoch nur so, best

bie hier nur leicht burchtringe; dann werben fie nach einer kleinen Beile bes Abkahlens, heraus in einen Porzellan- Topf gethan, und bebeckt, indessen find die andern zwölf geschält worden, die wieder so abgesocht werden. Unter dieser Zeit wird ein Reis, wie der vorhergehende erläutert, bereitet, der Saft der Apfeln wird zu einem Syrup eingesocht, am Ende mit ein halb Pfund Marillen Marmelade vermengt, fest lingesocht, und die ausgehöhlten Apfel damit gefüllt. Gine Stunde vor dem Ansrichten werden die Apfel mit dem Reis Lageweis in eine Silber Casserole ober in eine Teig- Crouestade eingefüllt, und eine Stunde im mittelheißen Ofen gebacken.

Nro. 13.

Flanten = Auflauf mit Abricofen.

Ungefahr vier und zwanzig Stud werben in zwei Theile geschnitten, geschält, und mit einem halb Pfund Buder gestocht, sodam abgeseihet, ber Saft zum Spinnen bid eingefocht, und sie abermal in selben Saft gelegt. Eine Stunde vor bem Ansrichten werben bie Abricosen Lageweis, mit bem Reis (wie welcher bei Nro. 11. erlautert ift) in eine Silber Casserologefullt, und eine Stunde in einem mittelheißen Ofen gebaden.

Nro. 14.

Flanken · Auflauf von feinen Rubeln mit eingefottenen Rugen.

In drei Seitel Obers werben ungefahr vier Sanbe voll fein geschnittene Rubeln, mit acht Loth Butter unter einem immerwährenden Ruhren eingefocht. Nach einigen Rochen werden sie mit ein wenig Salz vermengt, und kalt gestellt. Nach bem Auskühlen werben sie mit zwölf Loth Geschmack Zucker, acht Gierdottern, und bem Schnee vermengt, und Lageweis mit einem Pfund eingesottener Rube, welche in Burfeln geschnitten sind, in eine Silber Casserole gefüllt, und brei Biertelftunden in einem schwachen Ofen gebacken.

Nro. 15.

Flanten . Auflauf in Vols-au-vent mit Abris

Es werben breifig Apricofen in zwei Theile gefchnitten, fobann gefchalt, und mit brei Biertlpfund Buder gerocht, nach bem Rochen werben fie auf ein Sieb gelegt, und ber Saft zu einem biden Sprup eingekocht. Die halfte ber schonten werden ausgesucht, die übrigen unter ben Sprup vermengt, und durch ein
feines Sieb gestrichen. Sollte bas Marmelad nicht genug dick
fein, so wird es abermal auf das Zeuer gesetht, und unter einem
immerwährenden Rühren dick eingekocht. Unter bieser Zeit wird
von Butter=Teig eine Vols-au-vent gesichtet, und in einem
schwachen Osen gebacken, nach dem Backen wird der innere nasse
Teig herausgenommen, und die zum ferneren Gebrauche weggestellt. Eine halbe Stunde vor dem Aurichten werden die Abricosen Lageweis mit dem Marmelad darein gestillt, mit gangen Früchten sich belegt, mit Zucker bestreut, mit Papier überbunden, so auch mit Papier zugedeckt, und nun in einem lauwarmen Bachefen gestellt.

Beim Gebrauche wird fie über eine gierlich gelegte Ger-

Co and bie Flanken von Aepfeln, Pflaumen,

Birnen, Pfirfiche, u. mehr bgl. gegeben-

Nro. 16.

Flanten Muflauf mit Cetraten und mallichen Rüßen.

Ein Biertlofund Reis wird (wie Nro. 11. erlautert) weich in Obere gefocht, fodann burch ein feines Gieb geftrichen, und auf Die Geite gestellt. Unter Diefer Beit wird eine Mag Obers auf einen Bindofen gestellt , und fo lange gefocht , bie fich bas Obere fait an einem Geitel eingefocht, welches in eine fleinere Casserole gegoffen, abermal auf bas Teuer gefest, und unter einem immermahrenden Rubren bis gu einem Diden puree eingefocht, und falt gestellt wird. Rach bem völligen Musfühlen wird es burch ein feines Gieb geftrichen, und unter ben Reis gerührt. ju melden auch noch awolf Both Buder, vier Loth in Burfeln gefcnittene Cetraten, und foviel in Burfeln gefchnittene Ruge, gelegt, werben leicht durcheinander gemengt, am Ende mit bem Schnee von der Rlar veramalganirt und fo in eine ausgehöhlte Vols-nu-vent gefüllt, mit Papier umbunden, und eine halbe Stunde in einem mittelheißen Ofen gebacten. Rach bem Baden wird fie über eine zierlich gelegte Gerviette geftellt, Buder bestäubt und fo aufgetifcht.

Blanten . Muflauf von Raftanien mit Maresquin.

Ungefahr vier und zwanzig ber größten Kaftanien, werden nach dem fie gebraten, von der Schale gelöft, geftoffen, in-eine Casserole gethan, und weggefett. Gin Maß Obers wird auf einem Bindofen gestellt, und wie beim vorhergehenden erläutert, bis zur pures artigen Dicte eingefocht, mit den Kaftanien vermengt, abermal auf bas Feuer geseht, nachdem das pures burchaus heiß geworden ist, wird es durch ein Sieb gestrichen, und kalt gestellt, drei Biertessunden vor dem Anrichten wird das pures mit zwölf Both Zucker, acht Gierdottern, zwei Eflössel Maresquin, und von klar geschlagenen Schnee vermengt, in eine ausgehöhlte Vols au-vent gesüllt, mit Papier überbunden, und in einem mittelheißen Ofen gebacken.

Nro. 18.

Flanten-Auflauf von Apfeln und Rhum.

Bwölf ber schönften Tafet = Apfeln werden nach dem fie geschalt find, in feine Blattchen geschnitten, mit etwas Rhum und
brei Biertlpfund gestossenen Bucker weich gedünstet, sodann durch
ein seines Sieb gestrichen, und weggesest. Sollte dieß Marmelad
zu dunn seyn, so wird es noch mit etwas Bucker vermeigt, über
das Feuer geseht, und noch dicker eingesocht. Gine halbe Stuisde vor dem Anrichten wird das Marmelad mit von acht Gierstar geschlagenen Schnee vermengt, in eine Vols-au-vent gefüllt, mit Papier überbunden, und in einem sehr schwachen Dsen
gebacken.

So auch bie Flanken von Abricofen mit Rhum, Pflaumen,

Erbbeeren, und mehr bergleichen

gegeben.

Nro. 19.

Apfel in Reis-Crouestade. :

3wölf schine Tafetapfel werben in vier Theile geschnitten, aierlich und gleich geschält, mit einem halb Pfund Incer, und bem Saft einer Limonie gesocht,, sodann behutsam mittelit einem Silberlöffel auf ein Sieb gelegt, ber Saft davon geseihet, in eine fleine Casserolo gegoffen, und zu einem Spinnend bicten Syrup eingesocht. Unter diefer Zeit wird ein halb Pfund Reis

Digitized by Google

mehrmal gewaschen , fonach mit zweimal foviel Baffer blanichirt. Dann wird bas Baffer abgefeihet, ber Reis mit acht Both Butter, und achr Both Buder nebft etwas wenigen Galg belegt, mit einer halben Daß tochenben Obere genagt, und ine Rochen gebracht, endlich über glubende Ufche gestellt, jugebedt, und fo bis jum völligen Beichwerben gebampft. Rach Berlauf von brei Biertel. ftunden wird ber Dedel abgenommen, und ber Reis mittelft eines Rochlöffels burcheinander gerührt,, boch fo bag bie Rorner nicht fart unter einander gebrochen werben. Die Crouestade wird fobann auf bie bagu bestimmte Schuffel gestellt, ber Reis barein gefüllt, in ber Mitte eine Sohlung gerichtet, und eine halbe Stunde ftehen gelaffen. Rach bem völligen Ausfühlen, wird ber Reif von beiden Geiten aufgemacht, und neben bem Reis behutfam meggenommen. Gine Stunde vor bem Unrichten werden bie Apfel in biefe Bohlung breffirt, mit gangen confitirten Fruchten zierlich belegt, mit einer großen Sturg-Cassorole augebedt, und in einem mittelheißen Dfen gestellt. Der guructbehaltene Gyrup wird fodann mit zwei Efloffel voll Da. riften : Marmelade vermengt, aufgefocht, und beim Unrichten mittelft einem Gilberlöffel barüber gegoffen.

Nrg. 20.

Apfel mit Reis als Turbau.

Der Reis wird (wie ber vorherzehende erflart) gefocht, fo auch die Apfel. Der Reis wird fodann in einem zwei Finger breiten und brei Finger hohen Reife gefüllt, auf eine runde Schuffel gefturzt, die Avfel im Rranze laufend barein rangirt, mit ganzen confitirten Früchten belegt, und dem Borbergehenden gleich vollendet.

Co auch ber Reis mit Abricofen,

Pfirfide,

Birnen, und mehr bergl. gegeben.

Nro. 21.

Charlotte von Apfeln.

Ungefahr achtzehn Tafet Apfeln werben auf vier Theile gerfchnitten, rein geschält, und in feine Blatteln gerschnitten, biese so geblätterten Apfel werben mit seche Both Butter zwölf Both feinen Bucker, und acht Loth Mariften Marmelade geschwungen und über schwachen Feuer gebämpft, bis die Site-sie durchbrungen hat, bann werben sie falt gestellt. Indessen wird eine flache runde Sturg-Casserole mit Butter fart bestwichen, und mit auf bunne lang vieredige Blättchen geschnittener Gemmel, die in gerlaffener Butter getaucht worden, ausgelegt, an die Mande bes Mobels werden die Schnittchen eines etwas über bas andere gestellt. Wenn der Model nun ganz ausgesüttert ist, so wird berselbe mit den gedünsteten Aepfeln augefüllt, mit Semmelschitten belegt, mit zerlaffener Butter besprift, und im heißen Ofen eine halbe Stunde lang gebacken, unter welcher Zeit die Gemmel schon gelb, resch, und die ganze Charlotte mit hitz durchbrungen wird, nach diesem garbacken wird sie bann über eine Schüssel gestürzt, und aufgetischt.

Nro. 22.

Charlotte von Abricofen.

Bier und zwanzig bis breißig Abricofen werben möglichst bunn geschält, auf acht Theile geschnitten, und mit zwölf Loth gestoffenen Buder, und sechs Loth Butter über schwachen Bindvien behutsam geschwungen, bis bie Butter und der Buder um
sie genau angesiebt ift, es wird bann ein Model dem vorhergehenden gleich, mit Gemmel gesättert, mit ben Abricosen angesüllt, und schnell gebacken. Sie muß von hellrölblich gelber,
Farbe, und rescher Rinde seyn. Nach dem Umfurzen über ihre
Schuffel, wird die Charlotte mit dunner burchsichtiger Marmelade bestrichen, und sogleich ausgetischt.

Nro. 23.

Charlotte von Pfirficen.

Bwanzig ichone Pfirfiche werben von einander gespalten, und in einem leichten Sprup von acht Loth Bucker, und zwei Glafer Baffer nur fo lange über dem Feuer gelaffen, bis fich bie haut abziehen lagt, dann werden fie abgeseihet, mit etwas kalten Baffer abgeschreckt, um das Beichwerden zu verhindern, und nun eine jede von der hant entblößte halfte, auf brei bis vier Stüdtchen abgeschnitten, in acht loth Zucker und vier Loth zerlaffener Butter gefcwungen, und in den mit Semmelschnitten gefütterten Model gefüllt, und schnell gebacken.

Nro. 24.

Rirfden : Ruchen.

Es werden fechzeln Loth Butter nebst eben foviel gestoffenen Buder, und fo viel abgeschälten und ebenfalls fein gestoffene Manbeln, mittelft eines Rochlöffels in einem irbenen tiefen glacirten Weibling flaumig weiß abgetrieben, welches eine halbe Stunde lang bauern tann; bann werden von zwei zu zwei Mis

nuten eine Gierbotter hinein verrahrt, bis auf bie Bahl acht, fonach fommt bie Burge aus einem Kaffeeloffel voll fein gestoffenen
Bimmet, vier Gewürznelfen, endlich fommen achtzehn Loth fein
zerriebene, und burchgesiebte weiße Cemmelbrofeln, und bie zum
festen Conee geschlagene Gierklar hinzu, und bas Ganze zu

einem feften Ruchen abgerufrt.

Während tiefer Arbeit sind zwei Pfund schöner schwarzer Kirschen von ben Stängeln gezupft, und von den Kernern gelöst, welches am schieklichken geschleht, wenn man mit einem dunnen spitigen Hölzchen in die Kirsche sticht, und ben Kern bei der kleinen Deffinung des Stängels gemach herausschiebt. Jeht wird eine Sturz-Casserole mit Schmalz bestrichen, mit einem mutben Teig ausgefüttert, von der oben bereiteten Masse wird nun ein halber Finger hoch hincin gegossen, und diese dunne Schichte eben so hoch mit den ausgelösten Kirschen besäet, jedoch so, daß keine an den Teig kömmt, wieder ein halber Finger hoch von der Masse, und wieder Kirschen, und so fort, bis der Model gänzlich vost ist. Dann wird er mit einer dunnen Fläche des murben Teiges bedeckt, in einem abgekühlten Dsen anderthalb Stunden gebacken, sonach über die gehörige Schüssel gestürpt, und ausgetissch.

So auch ber Abricofen . Ruchen, Uchfel . bto. Pfirfich . bto. und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 25.

Raftanien . Ruchen.

Der Ruchen wird gang wie der Borhergehende erlautert, bereitet, nur daß bei jenem anstatt Manbeln fo viel gebratene von der Schale gelößte, gestoffene, und durch ein Sieb gestrichene Kaftanien genommen werden, und ohne eingelegten Obft in den gefütterten Form gebaden wird.

So auch ber Ruchen von Safelnuße,

Mandeln und mehr bergleichen.

Nro. 26.

Reis.Ruchen mit Manbelmild.

Es wird ein halbes Pfund Reis nach mehrmaligen Bafden blanfchirt, bann bas Baffer genau abgefeihet, und nun mit einer hab ben Mag aus brei Piertelpfund Mandeln, bereitete Mandelmild, ja welchen Entzwecke die Mandeln mit Obers gestoffen werden, begoffen, und ins Rochen gebracht, welches unter öfteren Aufrühren gesichen muß, um bas Anbrennen zu verhüten. Ift ber Reis nun

einmal so weich, daß man ihn zwischen ben Fingern zermalmen kann, so wird er mit zwölf Loth Butter; eben so viel feinen Bucker, und etwas Salz gewürzt. Wenn das Koch zu diet wäre, so mitfe man etwas Obers nachgießen, damit est ein ziemlich weiches Köchel bilde, dann kommen acht Gierbotter hinein. Nach bem-igenauen Berrühren wird die zu festem Schnee geschlagene Gierkar in das Ganze, dann die Masse in eine mit mirben Teig gefütterte Sturze Casserole gefüllt, und eine Stunde lang in abgefühlten Ofen gebacken.

So auch ber Reistuden mit Rofinen,

Beinbeeren, Raffee - Gefchmad, Citronen, und fo weiter.

Nro. 27.

Sabernudel-Ruchen mit Orangengefchmad.

In brei Seitel kochendes Obers werden ungefahr funf ftarte Sande voll Rubeln unter einem leichten Ruhren eingekocht, nach einigen Rochen wird die Maffe vom Feuer gescht, mit acht Loth Butter, zwolf Loth an Drangen abgeriebenen Bucker, Stäubchen Salz vermengt, und auf die Seite gestellt. Rach einigen Aus-fühlen werden noch acht Gierbotter und ber geschlagene Schnee barunter amalgamirt, in eine mit Teig gefütterte Sturz Casserole gesüllt, und eine Stunde lang im abgefühlten Ofen gebachen

Go auch ber Ruchen von Bries;

Simmelthau,

geriebenen Gerftel, und mehr

bergleichen.

Nro. 28.

Bouding mit Chaudeau auf benticher Urt.

Drei abgeriebene Semmeln werden in feinen Burfeln gesichnitten, und mit etwas Obers angefeuchtet. Unter Diefer Zeit wird ein viertelpfund Butter, mit acht Eierdotter flaumig abgetrieben, nach dem Abtreiben werden die Semmel leicht ausgedrückt, und darunter gemengt, so auch acht Loth in feine Burfeln geschnittenes Marf, nebit acht Loth Geschmackzucker, acht Loth feine Weinbeeren, vier Loth in Erifteln geschnittene Bistazien, und Stäubchen Salz darunter gemengt, am Ende der geschlagene Schner von der Eierklar, leicht veramalgamirt, sodann in eine gerade passende Sturz Casserole gefüllt, und brei Biertelstunden im Dunst gesocht.

Beim Anrichten wirb er aber eine borbirte Schaffel acfarzt, und mit bem folgenben Chaud'eau übergoffen : Mot Gier. botter werben in einer Casserole mit gwolf Both Buder, ein Biertel Geitel Bein , und zwei Egloffel voll Rhum auf einem ichwachen Feuer mittelft einer Schnecruthe, unter einem immermabrenben Rubren zu einem biden Schaum gefchlagen, und fo über ben oben ermabnten Bouding angericht.t.

Nro. 29.

Reis Bouding mit Chad'eau.

Ein halbes Pfund Reis wird nach mehrmaligem Bafden blanichirt, fobann bas Baffer abgefeiht, mit Obers gefocht, nach bem Rochen mit acht Loth Butter und gwolf Loth Gefchmad. Buder verrührt, und falt geftellt. - Rach bem volligen Mus. fahlen wird ber Reis noch mit acht Gierbottern, acht Loth in Burfeln gefdnittenen Mart, acht Both feinen Beinbeeren, vier Loth Diftagien, und Staubchen Galg vermengt, am Ende mit bem gefchlagenen . Schnee von ber Cierflar veramalgamirt, in eine mit Butter bestrichene Sturg : Casserole gefüllt, und wie ber Borbergebenbe erlautert , vollenbet.

Nro. 30.

Englischer Bouding mit Chaud'eau.

3molf Loth ber reinften und trodenften Rernfette, bie fich unter bem Finger leicht gerreiben lagt, werben aus feinen Sautden geloft, und fehr fein gefchnitten, es wird von Beit zu Beit feche Loth gefiebten Dehles beigemifcht, um bas Bange recht fein und mehlig gu befommen. Diefes fein gefchnittene Fett wird nun in einen weißen Beibling , mit gwolf Both feinen Buder, vier bis funf gange Gier, ein halbes Geitel Dbers, zwei Efloffel Rhum, etwas Galg, feche Loth Roffnen, feche Both Beinbeeren, feche Both confitirte Betraten auf gaben gefchnitten , feche Both Marillen = Marmelade , und zwei fein blatteria gefdnittene Mepfel, genau burcheinander gerührt, in eine mit Butter bestrichene Gerviette gebunden, und zwei Stunden im fochenben Waffer gefocht.

Bei bem Unrichten wird ber Bouding aufgebunden, über Die gehörige Schuffel gelegt, mit einem Chaud'eau, wie folder bet Nro. 28. erlautert, feicht übergoffen, und ber übrige in ei-

ner Schale befonbere beigefest.

Nro. 31.

Bouding à la Parisienns.

Bu gwölf Loth Ralbonierenfete in feinen Burfeln geschnitten, feche Both Mark, und feche Both Mehl kommen mit einem
Standden gestoffener Vanille, acht Loth Bucker, einem Staubchen Salz, zwei Loth abgeschälte Pistazien, dreißig schön consitirte, von den Kernen ausgelöse Welchfeln, drei felnblätterig
geschnittene Apfel, feche Dotter, und ein ganzes El, ein viertel Seitel Obere, und so viel Maresquin. Wenn die Wasse
vermengt ift, so wird sie bem vorhergehenden gleich in eine
Serviette gebunden, und zwei Stunden gesocht.

Bei bem Anrichten wird ber Bouding aufgebunden, über bie gehörige Schüffel gelegt, und mit der folgenden Tunke übergoffen: Acht Loth Butter werden mit einem Schöffel voll Mohl, sechs Sierbottern, acht Loth Jucker, und Stäubchen Salz gut verrührt, mit einem Glas Madera See vermengt, mittelft einer Schwerenthe nuter einem immerwährenden Rühren bis saft zum Kochen aufgezogen, durch ein reines Tuch gepreßt, den Bouding damit leicht übergoffen; und die übrige in einer Schale besonders beigefebt.

Nro. 32:

Spanifches Btot mit Apfel. Marmelade.

Bier Cemmeln werben, nachbem fle abgerieben fint, un. gefahr in Finger biete, zwel Finger lange und breite Blattelit gefchnitten , im heißen Schmalz gebacken , und in eine Casserole gethan. Unter Diefer Beit wird eine halbe Dag rother Bein, mit einem halben Pfund Buder, einigen Bewürznelfen, und Bimmet aufgefocht, über Die Gemmeln gegoffen ; bebectt, und öftere aufgeschwungen , bamit fich Die Gemmeln gleich ermeichen. - Udit bis gehn Apfeln werden in Biertheile gefchnitten, fobann gefchalt, in feine Blattchen gefchnitten, mit amolf Both Buder, Studden Butter, und einige Egloffel Baffer weich gebunftet , nach bem Dunften burch ein Gieb geftrichen, und bis zum ferneren Gebrauche meggefest. - Gine Stunde vor bem Unrichten werben bie Semmeln in ber gehorigen Schuffel im Rrange laufent, mit tem Marmelade eingetheilt, aufbreffirt, und wenn biefer Rrang geendet ift, fo chen auch ber zweite, und follte noch fo viel Marmelade und Gem. meln erubrigt werden, fo auch ber britte Rrang, welches gafammen bie Mehnlichkeit eines Berges vorftellen muß. Wenn nun bleg vollendet ift, fo wird von vier Gierffar ein fefter

w

Schnee geschlagen, mit acht loth Orangen abgerieben, fein geffebten Bucker veramalgamirt, und bas Gange bamit überftrichens es muß aber so angetragen werben, bag wenigstens ber britte Theil biefer Maffe übrig bleibe, welche sobann in eine Fullfpripe gefüllt wird, und bas Gange mit zierlichen Deffins bespript, mit Bucker bestäubt, und in einen abgefühlten Ofen etne halbe Stunde gebacken.

Nro. 33.

Epanifches Brot mit Marillen. Marmelade.

Diefes Brot wird, wie bie vorhergehende Schuffel erlautert, bereitet, nur bag anftatt ben Apfeln fo viel Marillen genommen werben.

Nro. 34.

Souffles von Drangen mit confittren Gruchten und Marillenfaum.

Acht Gierbotter werben in einer Casserole mit brei Gf. toffel Mehl, awolf Both an Drangen abgeriebenen Bucter, etmas Butter , ein Ceitel Obers , und Staubchen Galg genau verrührt, mittelft einer ftarfen Schnecruthe, auf einem fcmaden Binbofen unter einem immerwährenben Ruhren bie faft jum Rochen abgerührt, nach bem bie Daffe flaumig, und bereits fid, ber Mehlgeschmad verloren hat, wird von ber Rlar ein Echnec gefchlagen, und leicht barunter geruhrt, am Enbe ned ein halbes Pfund confitirte, nubelformig gefdnittene Frud. ten, und fo in eine mit Butter ausgeschwungene Sturg. Casserole gefüllt, und in Dunft gefocht. Unter biefer Beit wird ein halbes Pfund Marillen . Marmelade, mit acht Loth fein gefiebten Buder , und zwei bis brei Gierflar flaumig abgerührt, am Enbe mit von brei Gierflar gefchlagenen Schnec veramalga. mirt und befeitiget. Gine halbe Ctunde vor bem Unrichten wird ber Soufflee aber Die fcon bagu bestimmte Schuffel gefturgt, mit bem gaum überzogen, und ben Borbergebenten gleich beenbet.

Nro. 35.

Gebadene Apfelringden.

Acht bis gehn ichone Tafet - Apfel werben rein abgefchalt, und ihrer Bobe mit einem Ausstecher ausgestochen. Diefe Dalgen werben fodann auf vier gleiche Theile geschnitten, und ber Reru mit einem fleinen Ausstecher ausgestochen, fo bag bie Scheiben gleiche schole Ringe bilben. Sie werben hernach in einer welßen Schale, mit acht Loth seinen Buder, und zwei Eglöffel voll Rhum geschwungen, und ganz bedeckt, kalt gestellt. Das Schwingen wird von Zeit zu Zeit wiederholt. Nach zwei Stunden werden die Apfel in Backteig, welcher von einem Biertelpfund Mehl, einem halben Seitel Wein, zwei Loth seinen Zuder gerührt, und am Ende mit zwei Sterklar zum sest geschlagenen Schnee veramalgamirt ift, getunkt, und in Schmalz zu schöner rothgelben Farbe gebacken. Und dem Schmalze werden sie auf ein Papier gethan, um das hett genau abzutrocknen, dann werden sie Aber ein zierlich gelegtes Serviette dreffirt, mit Zucker bestäudt, und so aufgetischt.

Nro. 36.

Webactene 3'meichben.

Eine halbe trodene Zweichben, werden nachbem fie getocht find, von ben Kern geloft, im Bacteig, wie ber vorhergehende erläutert, getaucht, im Schmalze gebacken, und banu gierlich über eine mit Servietten belegte Schuffel breffirt.

Nro. 37.

Reis - Groquetten:

Ein halbes Tfund Reis wird nach bem öfteren Auswaschen blanfchirt, mit einer halben Maß heißen Obers weich gekocht, nach dem Kochen mit acht Leth Butter, acht Leth Bucter, vier Gierdottern, und einem Stäubchen Salz vermengt, über einen Plafont gestrichen, mit Papier bedeckt, und kalt gestellt. Nach dem vollsommenen Auskühlen werden nun and ten verdickten Meis Finger starke, und Fluger lauge Würstchen, von gleicher Größe über sehr seine Semmelbröseln geroftt, dann werden sie in fünf zerschlagenen Giern getaucht, mit fein zerriebenen Semmelbröseln aufgelegt, und so auf ein Sieb gereihet.

Bei bem Anrichten werben fie im heißen Schmalze von fcon gelblich rother Farbe gebacten, und baun gierlich über ei-

ne mit Gervietten belegte Couffel breffirt.

Nro. 38.

Reis. Groquetten mit Raffch.

Gin Biertelpfund Kaffeh mirb gebrannt, und brennend heiß in einer halben Maß kochendes Obers gegeben, genau bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Nach Berlauf einer halben Stunde wird das Obers geseihet, und wie der vorherge-

hende Reis erflaret ift, bamit gefocht, mit Butter, Bucter und Gierbottern verruhrt, und ben vorhergehenben gleich vollenbet.

Nro. 39.

Groquetten von Rubeln mit Betraten.

Es werden in eine halbe Maß tochendes Obers so viele Nubeln eingefocht, daß das Ganze in fünf Minuten einem Kindstoch ähnlich verdickt wird; es muß jedoch mit vorsichtigem Umrühren geschehen, damit sie nicht andrennen: dann werden acht Loth Butter, und eben so viel Zucker, nebst einem Stäubchen Salz beigemischt. Nach fünf Minuten kommen bann fechst Gierdotter hinein, es wird sodann alles genau durcheinander gerührt, über einen mit Butter bestrichenen Plakont geschüttet, und kalt gestellt. Die übrige Behandlung ist ganz ber vorhergehenden Groquetten gleich.

Nro. 40.

Groquetten à la Parisienne.

Es werden funfzehn Stud feine Gierfleden von feche Boll im Durchmeffer gebaden, und auf, lange Bierede von dritthalb Boll Breite, und brei Boll Lange abgetheilt; ein jedes biefer Blattchen wird mefferruden bunn mit Maritten-Marmelado bestrichen, und über sich felbst zusammen gerollt, welche sodan schöne Burftchen gibt. Diese Burftchen werden hernach in funf zerichlagene Gier getaucht, mit fein zerriebenen Semmeln aufgelegt, bei bem Gebrauche im mittelheißen Schmalz gebacken, und über einer zierlich gelegten Serviette breffirt.

Nro. 41.

Groquetten von Raftanien.

Sechzig schone Kastanien werden bem Kaffeh gleich in einer Pfanne gebraten, und ansgelöst. Die braune bunne Schuppe, die sie unter ber Schale bebedt, wird ebenfalls abgenommen, wie auch ein jedes Fleckchen, daß vom Feuer braun, ober schwarz gebrannt worden ist, sie werden auseinander getheilt, welches leicht geschicht, weil sie sich selbst gern in zwei Kheile theilen. Die schonere Halfte der Kastanien wird ausbewahrt, die andere wird gestossen, mit vier Loth Butter vermengt, und durch ein Sieb gestrichen, dann wird diese Teig in einer Casserole mit vier Loth Butter, vier Loth seinen Juder, einem Stäubchen Salz, und einem Glas Obers abge-

rührt, über mittleren starken Feuer gefocht, und fort geführt, bis berselbe etwas fest wird, bann kommen sechs Sierbotter hinzu, es wird noch eine Minute lang gekocht und gerührt, dann aber auf einem leicht mit Butter bestrickenen Plasont geschiftet, und kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Auskühlen werden dus diesem Teige so viel, und eben so große Hauschen gemacht, als man Hästen der Kastanien ausbewahrt hat. Der Teig wird auseinander gedrückt, die Kastanien in dessen Mittegelegt, mit den Tesg ganz überbogen, und nun in sehr seine Semmelbröseln rund gerollt; wenn sie nun alle so gerollt sind, so werden sie in sinf sehr fein abgeschlagene Gier getaucht, und mit eben den seinen Semmelbröseln vollkommen gut aufgelegt, auf ein Passierteb gereihet, und bei dem Anrichten in mittelheißen Schmalz gebacken, nach dem Vacken werden sie über eine zierlich gelegte Serviette dressirt, und so ausgetischt.

Nrc. 42.

Gebadene Chocolade-Arapfchen.

In vier Both zerlassene Butter kommen brei Chiloffel voll Mehl, ein Seitel Obers, ein Biertelpfund zerlassene Chocolade, vier Both Juder und Ständchen Satz, die Masse wird übers Feuer gesetz, und so lange gerührt, bis sich der Mehlgeschmad verliert; sodann mit vier Gierdottern vermengt, auf einem Bactblech Fingerbief auseinander gestrichen, und kalt gestellt. Nach bem völligen Anskühlen wird bie Masse mit einem mittel runden Musstecher ausgestochen, in zerschlagenen Giern getaucht, mit sein geriebenen Semmelbröseln aufgelegt, und bis zum Gebrauche auf ein Sieb gereihet.

Bei bem Unrichten werben ffe in heißem Schmalz gebaden, aber eine zierlich gelegte Gerviette breffirt, mit Buder beftaubt,

und fo aufgetifcht.

Nro. 43.

Gebadene Marillen: Rrapfchen.

Die Maffe wird wie bie Borbergehende erlautert, bereitet, nur werben anstatt ber Chocolade vier Eglöffel voll Marillen-Marmelade genommen, übrigens gang wie bie Borbergehenden.

Nro. 44.

Gebadene Vanille-Rrapfden.

Die Maffe wird wie jene bei bem Chocolade - Rrapfchen erlautert , bereitet , nur wird jene Maffe bunnes gehatten . ant

anflatt tem Chosolada mit einem halben goth geftoffene Vanille vermenat, und ben Borbergebenben gleich beenbet.

Co auch Die gebadenen Brapfchen mit Orangengeruch , mit

Eleronen, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 45.

Sprin . Rrapfen.

Es wird in eine halbe Dag fochenbe Dild, bie mabrenb bes Rochens mit brei Both Buder mit etwas. Galg, und mit zwei Loth Butter belegt worben ift, brei Biertelpfund fehr trodenes, und fein gefiebtes Dehl unter einem immermabrenden Rub. ren eingefocht, und auf einem ichmachen Geuer fo lange gerührt, bis fich ber Meblaeichmack verliert, man überleeret ibm fonach in eine andere Casserole, und fielle ibm bis zum ferneren Gebranche auf Die Geite. Rach einigen Abfühlen merten bann feche bis acht Dotter, unter einem gewaltigen Rubren barein gerubre, am Ende noch zwei gange, und falt geftellt. Rurg vor bem Unrichten wird ber Teig in eine Gullfprige, beren Deffnung einen fechoftrabligen Stern bilbet, gefüllt; ber Teig wird fobann Durch tiefe Gpripe in ichwach geheintes Schmalz in Schneden gepregt, und mit ber Pfanne uber bem Tener leicht bewegt, langfam gebacten; fie laufen auf, und befommen eine fehr feine reiche Rrufte. Mus bem Schmalze werben fie über ein reines Tuch gethan, mit feinem Bucker bestäubt, und über eine Schuffel, Die mit aufammengelegter Serviette bedect ift, aufgebauft angerichtet.

Nro. 46.

.. Waffel-Rrapfen nach beutscher Art.

Gin Pfund Butter wird nach bem flaumigen Abtreiben, mit acht und zwanzig Eierdottern eines nach dem andern, nebst brei Eglöffel voll abgewässerten Defen, ein halb Geitel lauwarmes Obers, vier Loth mit Vanille gestoffenen Bucker, etwas Salz und acht und zwanzig Loth Mehl vermengt, gut abgerührt, am Ende mit acht Giertlaren fest geschlagenem Schnee, so auch mit einem Seitel Schaum Ders leicht veramalgamirt, zugedeckt, nund drei Biertelstunden siehen gelaffen. Nach Berlauf drei Biertelstunden ift ber Teig wenigstens noch einmal so hoch gestiegen. Jeht werden die Eisen unter einem öfteren Umwenden gleich geshift, nachdem sie beiß geworden sind, das ein leichter Rauch bei dem öffnen aufsteigt, so werden sie mit einer clarifirten Butter bestrichen, und mit dem Teig begossen, sogleich zugemacht, und gebacken; das Eisen wird von Zeit zu Zeit umge-

wendet, endlich aufgemacht, dem Rrapfen von schoner getblicher Farbe herausgenommen, und so gleich ein anderer aufgegoffen, ohne daß es nothig seve das Eisen mehr zu bestreichen. Die Rrapfen werden so dann in zwei Theile geschnitten, auf eine Schuffel über einen zierlich gelegtem Serviette breffirt, mit Buder bestäubt, und so aufgetischt.

Nro. 47.

Waffel-Krapfen von Kartoffel-Mehl.

Ein halb Pfund Butter wird nach bem flaumigen Abtreiben, mit sechs Loth Vanille gestoffenem Buder, zwölf Sterdotter, etwas Salz, nebst zehn Loth Rartoffelmehl, wie auch vier Loth feines Mundmehle, und ein halb Seitel Dbers vermengt, gut abgerührt, am Ende mit sechs Gierflar fest geschlagenen Schnee, wie auch mit einem Seitel Schaum. Obers veramalgamirt, und sogleich, wie die Borhergehenden erläutern, gebaden, auf einer Schüssel über einer zierlich gelegten Serviette breffirt, und so aufgetischt.

Nro. 48.

Baffel-Rrapfen à la Duches.

Ein halb Pfund mit etwas Vanille gestoffener, und gesteber Bucker, wird in einen weiß glacirten Beidling mit zwolf Gierbotter flaumig abgetrieben. Unter diefer Zeit werben zwolf Loth Butter zum zerschleichen gestellt, dann Böffelwis abgenommen, und unter die Masse gerührt, welches jedoch mit einer Borsicht geschehen muß, damit die Saure der Butter zurück bleibe, aus dessen Ursache läßt man auch die Butter zerschleichen. Nachdem die Butter darunter gerührt ift, so wird die Masse mit zehn Loth seinen Mundmehls, nebst wenigen Salz, von der Klar der zerschlagene Schnee, und mit einem Seitel Schaumobers verzendsamirt, und sogleich gebacken. Nachdem sie gebacken such, werden sie auf einer Schüffel über einer zierlich gesegten Serviette dressirt, mit Zucker beständt, und so ausgetischt.

Nro. 49.

Fafching. Rrapfen.

Gin Pfund Mehl, ein Biertelpfund Butter, ein Vierteimag Dbers, zehn Gierdotter, brei Egloffel voll feinen mit etwas Vanille gestoffenen Buder, so viel hefen, nebit einem Kaffchlöffel voll Salz geben die Maffe: Das warm gestandene Mehl wird gesicht, und in einer angemeffenen Casserole, mit tem binem

geichlagenen Gierdottern, Die teicht gerlaffene Butter, ben Defen, Cals und Buder, nebit bem etwas lauen Obers, bas jeboch nad und nad bincin fommt, qu einen leichten feinen Tela geichlagen. Diefe Arbeit gefdieht mittelit eines Rochfoffels, mit bem man erft bie Daffe gufammen bringt, ber Teig wird fobann fcnell immermahrend fortgeichlagen; nach zwanzig Minuten folch anhaltender Arbeit , zeigt fich ber Teig fein, glatt, glangenb und feinblafig. Die Casserole mirb bann mit einem vierfach aufammen gelegten Tuche bebedt, und marm gestellt; in einer Stunde, erhebt fich ber Teig einmal fo boch, ale fein erftes Volamon mar. Man giebt bann einen Theil auf Die mit Debl beftaubte Tafel, breitet ibm mittelft eines Balfere bie ju 'zwei Linten bann aus, bie Tafel muß fart mit Dehl bestäubt merden , i um bas Untleben zu verhuten. Es werben bann mit einem Andflecher von gwei Boll Grofe Die Rrapfen bezeichnet, in eine gebe ber angezeigten Rimbungen, fommt ein halber Raffehloffel Maritten . Marmelado; es mirb bann mit bemfelben Ausstecher cin Blattchen ausgestochen, und über bie Marmelade gelegt, leicht niebergebrückt, und mit einen etwas fleineren Andfrecher ausgeftochen, ben man über ein mit Mehl farf bestäubtes Tuch mit bem obern Theile unterwarts legt; und eben fo Die übrigen. Der ructbleibende Teig wird indeffen an Die Geite gelegt, und ein andered Stuck aus ber Casserole genommen; biefes geht unn mit einer gewohnten Gefdminbiafeit fort; bis erit ber Teig and ber Casserole verarbeitet ift, bann fommt bie Berarbeitung an bem Rudgebliebenen, welches alles gufammen viers gig Rrapfen geben fann. Gie merben mit Gervietten bebectt, und an einem warmen Orte gehalten, bis fie noch einmal fo hach aufgegangen find. Es wird bann brei Pfunt bes feinen Schmalges in einer beri Mag großen Casserolo gebist, bis man eine gitternbe guft über bemfelben bemerft, allein bis jum Rauchen barf es nicht femmen. Die zuerft gemachten und folglich am meiftgegangenen Rrapfen werben nun querft unge. fahr acht in ber Bahl mit ber obern Seite in bas Schmatz : gethan, Die Casserole wird bebeett, und in einer Minute ficht man erft nach; ift ber Theil ber im Schmalze liegt (fie bleiben gewöhnlich über ben Schmalze liegen, und laufen auf) von lichte rother Farbe, fo wendet men fie mit einem bolgernen glatten Spiegeden um; und lagt nun bie Casserolo offen fteben, bis fie gleiche Farbe baben, meldes wieder eine Minute brauchen fann, fo bag in zwei bie brei Minuten acht Rrapfen gebacten werben, bas Comaly wird nach bem gehörigen helf werben au bie Ede eines Bintofens geftellt , um bie gleiche Sibe gu er= halten. Die Rrapfen muffen gerate fe aufgegangen fein, baß Die Bobe ihrer Breite gleich fommt. Gin Beiden ihrer Belle

fommenheit ift, ein weißes Rantchen in ber Mitte ihrer Sobe: ffe muffen nämlich fo leicht fein, bag fie nicht bie Balfte in bas beife Comaly finfen , und hierburch bas weiße Raubchen erhalten. Je größer bie Rrapfen, je leichter wird bas fcone characteriffrende Rantchen erhalten, fo im Gegentheile. gange Behandlung forbert eine Leichtigfeit, gewohnte Gefchwin-Digfeit, und eine gewiffe Mapierlichkeit in ber Arbeit, Die fich nur burch oft wieberholte Berfuche gewinnen lagt , baber mag es fommen, daß man fie von Perfouen, Die fie ftete machen, Touft aber gar feine Fabigfeit haben, wunder ichon haben tann, wogegen ble gefchiefteffen Arbeiter, gerabe biefer Arbeit ungegewohnt, fie nur mittelmäßig, und oft auch recht ichlecht liefern. Gie werden als Mehlipeifen über einer, mit Gervietten belegten Schuffel aufgebauft, augerichtet, mit Bucher bestäubt und aufgetifcht. Bei vielen Sanfern, überhaupt hier, wo ber Runft. begriff noch fehr im Dunkeln ift, auch ale Hors d' Oeuvres, fervirt.

Nro. 50.

Berm. Banbeln mit legirten Oberd.

Gin Biertelpfund Butter wird nach bem flaumigen 216treiben in einer Casserole, mit acht Gierbottern, acht Gierichalen voll Obers, und acht Efloffel Mehl vermengt, und zwar fo, bag nach jebem Dotter eine Gifchale voll faltes Obers fommt, nach bem Obers ein Gfloffel Dehl und fo fort, bis alle Bestandtheile bei einander find, auch merben noch zwei Eg. toffel voll hefen, foviel Bucter, und etwas Galg bagu gerührt, in bie mit Butter ausgeschwungenen Banbeln bis gur Balfte gefüllt; und fie eine halbe Stunde an einem warmen Orte ge-Rad Berlauf einer halben Stunde find Die Banbeln fcon bereite gang voll, welche fobann in einem mittelheißen Dien gebacken werden, nach bem Backen berausgefturgt, auf eine Schuffel über eine gierliche gelegte Gerviette breffirt, und Das folgende Obers, befonders beigefeht. Gin halbes Dag fiedendes Obers, wird mit acht Loth etwas Vanille geftoffenem Buder, und feche Gierbottern vermengt, mittelft eines Rochiof. fele unter einem immermabrenben Rubren, bift faft gum' Rochen aufgezogen, gefeihet, und in einer Schale beigefest.

Nro. 51.

Raifer-Rugelhupf mit legirten Obers.

Es werben in einen Beibling ein halb Pfund Butter, mit einem Rechlöffel langfam und flaumig abgerührt, nach funfgehn

bis zwanzig Minuten bes Rahrens, wird ein Eierdotter daveingeschlagen, gut verrührt, nach dem Eierdotter ein Rochlöffel Mehl abermal verrührt, innd so fort bis vier und zwanzig Dottet, und vier und zwanzig kleine Rochlöffel voll Mehl darunter gerührt werden; am Ende noch drei Eflöffel voll abgewährten Pefen; so viet an Orangen abgeriebener Zucker, und etwas Salt. — Die Masse wird dann in dem mit gestärter Buttes bestrichenen, und mit Mehl bestäubten Rohrsorm gefüllt, bedeckt, und an einem lauen Orte zum gehen gestellt. Wenn der Teig noch einmal so hoch gestiegen ist, als man ihn in den Form gefüllt hat, wespwegen bleser nur zur Hässte angefüllt werden darf, so wird der Rachen in, einem abgefühlten Ofen gethan, und eine Stunde gedacken. Nach dem Backen nird er hetwasgenommen, behutsam über einen Sieb gestürzt, und kalt gestellt. Die Kruste muß diet eine von hellster Farbe sein.

Bei Dem Anrichten wird er aufgeschnitten, abermal gufammen gestellt, über einem zierlich gelegten Serviette gestellt, und
ein legirtes Obers, wie es bei ber Borbergehenden Schuffet
erflart, besonders beigefest.

en i fine fina not in man font i i i i i gen e grap state English in and i i i i i i i

Vierzehnter Abschnitt.

to be designed as the second of the second o

Bon den Gellee-n und Cremen." 40

Nro, 1.

Gellee pon Beilden. . .

Biei Loth frifch gepftudter Belichen . Blattchen werben mit vier und zwanzig Loth geflarten Bucker, bei welchen ber Bucker in einer reinen Sauce : Casserole mit brei Geitel reinen Brunn. maffer, und erwas Gierflar über bem Feifet mittelft einer Schneeruthe, bis fast zum Auffochen gerührt wird, fedann wird er an einer Gde eines Binbofond geftellt, langfam fochen gelaffen, und nach und nach ber vorfindende Conaum und Edmut," ber fich an einer Gete fammelt, genan abgenommen. Rach beit völligen Rlarfochen witd ber fochend heiße Burter über die Blatter gegoffen, genau verichloffen, und bei Geite gefett. Rach bem vollfommenen Musfühlen wird Diefer Gyrup, Durch ein reines Judy gefeihet, und falt gestellt. Unter Diefer Beit merben bret Both ber fconften Reangeben weifer Baufenblafe ansgefucht, im Morfer mit etwas Buder goftoffen Mandethanber geglipft , und fo in einer reinen fleinen Casserole, mit Brinem Gettel reinen Brunnmaffer ; und etwas Giertlab auf einem Bindofen , unter einem immermabrenden Rabreit, bis faft gum Rochen aufgego. gen , fobann an bie Ede geftellt; eine halbe Stiffe fochen gelaffen, nach bem verfochen geleihet, und falt geftellt. Rad bem Unofühlen werden belbe gufammengemengt, fo anch von vier Limonien ber Gait, welcher wenigftens etwelche Stunten fruber ausgepreßt, geseihet, in ein fleines Glafchchen gegoffen, jugeftopft und auf ein rubiges Drt gestellt wird. Rach Berlauf etmelder Stunden fest fich bas Unreine, und ben Rlaren fann man genau abfeihen. Much fann man, wenn bie Beit fcon gu furg ift, ben Gaft, fo auch ben Orangen-Saft , gefchwinder flaren : Man bindet eine in reinem Buffer naß gemachte und ausgebrudte Gerviette aber winen imgefturgten Gruht, gerblutrert, einen halben Bogen Flufpapier in gang fleinen Stnitchen; gibt felbe in bie Mitte ber naggemachten Gerviette, und giegt'ben' Guft etweldemal darauf, fo wie er ablauft, abermal barauf, und

Dig and to Goog

bas fo oft wiederholt, bie der Saft Arnitalten flar ift, mittelft eines Silberlöffels wird die Maffe durcheinander gezogen, und das Ganze so veranstaltet, daß die Maffe ungefähr drei Seitet beträgt, welche sodann in dem schon dazu bestimmten im Eife eingegrabenen Model gegoffen, und gesulzt wird.

Bei bem Unrichten wird ber Mobel in ein lauwarmes Baffer getaucht, abgetrodnet, in eine Porgelain Schale gefturgt, und über eine mit Gervietten belegte Gilber Schuffel

geftellt.

Nro. 2.

Gellee von Rofen.

Bier loth frifch gepfläckter und von ihren Anofpen abgeaupfte Rofenblatter nebst etwas wenigen Cochenille, werden mit vier und zwanzig Loth geklarten Bucher abgebruht, genau verichlossen, und bei Sette geseht. Nach dem volligen Gratten wird dieser Sprup durch eine in reinem warmen Baffer unggemachte. Serviette, in eine Schafe geseihet, mit dem filterinen Saft von pier Limonien, und det Loth rein gekochter Sausenblase vermengt, und ferner, wie die vorhergehende erlautert, gestendet.

Nro. 3.

auf an Gelles von Erbbeeren.

Ge mirb ein Pfund fehr reifer, schoner, forgsam burchgetlaubten Erdbeceren, mit acht loth zu dunnem Sprup gefochtem Bucker in eine Schale aberbrüht, genau bebeckt, über eine Racht feben gelaffen, und bann diese Infusion durch einen Rilghut geseihet. Unterdeffen werden sechgeln Loth Bucker geklärt, nitt etwas Cochonilla gefärbt, und ebenfalls in eine Schale gefeihet, eublich mit dem filtrirten Saft, dem Saft von vier Umonien, und drei Loth rein gekochter Haufenblafe vermeugt, in dem sichon dazu bestimmten Model gefüllt, und wie die vorherzehenden aufgetischt.

Nro. 4.

Gellée von Ananae.

Bwei große gut gereifte Anguad, werden bunn fcheibig aufgeschnitten, und zwei Minuten fang in bunn gehaltenen Syrnp, aus vier und zwanzig Loth Buder gefocht, bann genau bespectt, und kalt gestellt. Rach bem völligen Auskulen wird blese Aufuston geseihet, mit bem filtrirten Safte von vier Limonien,

und brei Both rein gefochter Sanfenblafe vermengt, und ben vorhergehenben gleich gefulgt.

Nro. 5.

Gellee von Orangen.

Bon vier schönen Orangen werden die Schalen mittelst einem scharfen Meffer sehr bunn blatterig abgeschält, in eine kleine Casserole gethan, zugedeckt, und weggestellt. Die Orangen werden sodann in zwei Theile geschnitten, der Saft leicht ausgepreßt, so auch der Saft von vier Eimonien, und durch eine Gerviette filtrirt. Dieser nun Wasser klare Saft, wird mit vier und zwanzig koth geklärtem Syrup, in welchem die Schale der Orangen gekocht haben, nebst drei Loth rein gekochter Hausenblase vermengt, geseicht, und dem vorhergehenden gleich gefulzt.

Nro. 6.

Gellee von Limonten.

Es werben von fechs bis acht Stud bie Schale fehr bann abgeschaft, und mit vier und zwanzig Loth heißen Syrap ihberbrutt, und eine halbe Stunde stehen getaffen. Die von eine bar geschnittenen Limonien werben leicht ausgepreßet, und ber Saft filtrirt. Dieser Wasser flare Saft wird spaammelt bem gefeiheten Sprup und brei Loth rein gesochter hausenlasse vermengt, und ben vorhergehenden gleich gesulzt:

Nro. 7.

Gellee von Raffeh.

Acht Esth Raffeh werben langtam rothbraun gebrannt, welches aber unter stetem Schütteln und Schwingen geschehen muß, damit die Körner sehr gleich gebrannt werden. Drei Theise werden so ganz brennend noch in ein Seitel kochendes Waffer gegeben, bedeckt, und auf die Seite gestellt; der vierte Theise wird gerieben, und mittelst des Aufgusses in halbes Seitel starken schwarzen Raffeh daraus filteriet. Die Insission und der schwarze Kaffeh werden nun ganz kale noch einmal filtrirt, dann mit dem noch etwas lauen und diet gehaltenen Syrup aus vies und zwanzig Loth geklärtem Zucker, und drei Loth rein gekochter Hausenblase vermengt; und in die gehörige in gestampstem Eise eingegrabenen Model gegussen.

Nro. 8.

Gellee pon Vanille.

Es werden vier und zwanzig loth Buder rein geloche, und während bes Rochens mit Cochenille hochroth gefarbt, bann werben in biefem fochend heißen Sprup, zwei große schone Stangchen Vanille auf kleine Studchen überschnitten, geworfen, genau bebeckt, und bei Seite gesett. Nach bem völligen Erfalten wird ber Juder durch eine reine Serviette geseihet, mit brei loth reingelochter hausenblase vermengt, und ben vorhergehenden gleich gesulzt.

Nro. 9.

Gellee von Brunnfreffe.

Bier hande voll forgfältig geklaubter Brunnkreffe werden im steinernen Morfer gestoffen, und ihr Saft, ben sie viel geben, durch ein haartuch in eine Schale gepreßt. Nach beendigtem Auspressen werden zwei Efloffel voll suber Milch demfelben beigemischt, und warm gestellt, nach einiger Beit stockt die Milch sammt dem Safte, und gibt einen fehr fein grunen Topfen, der abgefeihet, mit einigen Löffel voll klarem Wasser abgerührt, wieder geseihet, und mit vier und zwanzig Loth geklartem Buster, dem Saft dreier Limonien, und drei Loth geklarter Saufenblase vermengt, in den gehörigen Form gegoffen, und ben vorhergehenden gleich gefulzt.

Nro. 10.

Gellee von Limonien nach frang bfifcher Art.

In dem tochenden Sprup aus vier und zwanzig Loth Buder, werden zwei Cetronen, und eine Cedrate außerft fein
herabgeschnittene Schale, nebit secht grob überftoffenen Gewürznelken, und etwas Cochenille Amwerfen, und biese genau bebeckt, und auf die Seite geseht. Bei dem völligen Ausfühlen
wird der Sprup mit ermas Wasser verdunnt, burch ein Sieb
geseihet, und mit drei Loth rein gesochter Sausenblafe, dem
Saft zweier Limonien vermengt, in Mobel gegoffen, und ins
fein gestampste Gis eingegraben.

Nro. 11.

Gellee von Limonien mit Rhum.

. Es werben in ben tochenben Syrup von acht unb zwangig Loth geflarten Buder fehr bunn abgeschnittene Limonien . Scha-

ten von zwet Limonien gethan, genau bebeckt, und auf bie Seite geseht. Unterbeffen wird ber leicht ausgepreste Limoniensaft burchgeseihet, wenn nun ber Syrup völlig kalt ift, so wird berselbe durch ein reines Tuch geseihet, mit bem filtrirten Saft breier Limonien, drei Loth rein gekochter hausenblase, nebst einem halben Seitel Rhum vermengt, und in die gehörigen, im festgestampften Gife eingegrabenen Mobel gegoffen.

Nro. 12.

Gellée von Champagner-Bein.

Es werden vier und zwanzig Loth feiner Bucker geklart, und ungefähr auf ein Seitel Sprup eingekocht, mahrend bes Rochens wird aber etwas Cochenille beigesett, um demselben eine gart rothe Farbe zu geben, der nach einigen Abkinfen durch ein reines Tuch geseihet, und nun mit drei Loth rein gekochter Haufen Bouteille Rosé Champagner vermengt, in die im gestampftem Gise eingegrabenen Model gegoffen, und so sulzen gelassen.

So auch die Gellée von Madera Sec, Malaga, Tokayer,

allen möglichen Liqueure, Marasquin, und mehr bergleichen

gegeben.

Nro. 13.

Masedoine mit Gellée von Ananas.

Es werden ungefähr acht Apfel und so viel Birnen in vier Theile geschnitten, zierlich geschält, in Limonie gefänertes Wasser gelegt, und nachdem alte geschält sind, jedes mit acht Loth Bucker gekocht, nach dem völligen Rochen abgeseihet, und bei Seite gesecht. — Eine Gellee wird (wie sie bei Nro. 4. erläutert) bereitet, und kalt gestellt. Unter dieser Zeit wird ungefähr eine Maß fassender Model in ein gestampstes Sis gegraben, Finger boch mit der Gellee begossen, singer boch mit der Gellee begossen, int der Gellee begossen, mit ernstitten Früchten ausgelegt, mit der Gellee begossen, nod wieder sulzen gelassen. Nach dem völligen Sulzen wird das Obst mit der Hälfte so viel constituten Früchten eingetheilt, darein dressiert, sodann mit der Gellee angestütt, und bis zum Gebrauche sulzen gelassen.

Bei bem Anrichten wird ber Mobel in ein lauwarmes Baffer getunkt, abgetrecknet, und über bie geborige Schuffel gerfturgt. (Tab. XVI. Fig. 1.)

Julius Google

Nro 14.

Geftreifte Orangen Gellee in ihrer Schale in einem Tragant: Rorb.

Der ichonften gleich großen Orangen werben mit einem fcarfen fingerbiden Musftecher eingestochen, und bas Ropfchen behutfam beruntergenommen , bann wird bie gange Orange mit einem Sohleifen ober mit einem icharfen Raffrhloffel burch biefe Deffnung ausgehöhlt, bas herausgebrachte Fleifch wird leicht gepreft und (wie Nro. 1. erlautert) geflart, bie Schale ber Orange wird möglichft von ber inwendigen fleifchigen weifen Schale entblogt , jeboch fo behutfam , bag feine Bunbe in ter außerften gelben Schale gefchehe, Die nun ine falte Baffer geworfen wird, bamit fic in ihre runbe naturliche Form trete. und feithwerbe. Dann wird die namliche Arbeit bei ber ametten wiederholt, und bieg nun fo fort bie fle alle ausgehölfcht finb. Der reine Gaft wird mit bem ebenfalls geflarten Gaft von vier Eimonien, und vier und zwanzig Loth geflarem Buder. nebit brei Both getlarter Saufenblafe vermengt, mittelft eined Gilberloffels aufgezogen, und bei Geite gefett. Die nun wie. ber abaetrodneten Drangen . Schalen, werben mit viel und febr fein gestampftem Gife zwei Finger breit auseinander geftellt. Die Gellee wird fobann in zwei Theile getheilt, Die Salfte fo gelaffen, und bie Undere mit etwas Alfermes gefarbt, und fo Lageweis nach jebem Gulgen aufgegoffen , bis endlich alle voll find, welche fobann mit Papier bedectt werben, und bis zum Gebrauche im Gife bleiben.

Bei bem Unrichten merben fie nun auf fede Theife gerichnitten, und in ben ichon bagu bestimmten Rorb (welcher in Abfchnitt bei ben Baderepen erflart wird,) breffirt. (Tab.

XVI. Fig. 4.)

Nro. 15.

Gellee à la russ mit confitirten Früchten.

Ungefähr acht Both eingefottene Ruge werden Rubelformig gefchnitten, fo auch foviel Upricofen, fo viel Manbeln, fo Biel von ben' Rernern entblogten Rirfden, Beichfeln und Ring. lotten , wenn nun bie Bestandtheile fcon beifammen find , fo merben fie leicht burcheinander gemifcht, und weggeseht. Unter biefer Beit wird eine Elmonic - Gollee, (wie fie bei Nro. 11. erfautert) bereitet, und mit einem halben Glas Limonie - Liqueur vermengt. Die Gellee wird fobann in eine reine Casserole gegoffen, bie Casserole in ein geftampfted Gis gegraben , und

mit einer Schneeruthe immerwährent gepeiticht, bis fie fich gir einem Schaume bilbet, sobann werben bie Früchte leicht burche einander gemischt, und in bem schon bazu bestimmten Mobel, weicher früher in gestampften Eise eingegraben worben ift, gestillt.

Bein Gebrauche wird ber Mobel in ein tauwarmes Baffer getunkt, abgetrocknet, über eine von hartem Andelteig ichon dagn bereitete runde Platte gestürzt, und fo über ben Svetel, welcher von Tragant bereitet ift, gestellt. (Tab. XVI, Fig. 5.)

Nro. 16.

Rafter Chaudeau mit Madera Sec.

Ungefähr zwölf Cierbotter werben mit zwanzig Both gestoffenem Bucker, und einem Seitel Madera Sec in einer Casserole, mittelft einer Schneeruthe unter einem immerwährenden Ruhren, zu einem dicken Schaum gepeitscht, nach dem Auffteigen wird die Masserole zweitent, und bei Seite gestellt. Unter dieser Beit werden zwei Loth Hausenblase gestocht, geseihet, und weggestellt. Nach dem völligen Auskahlen wird die Masse mit der Hausenblase und einem halben Seitel dies geschlagenen Schaum. Obers vermengt, gut durcheinander gerührt, in dem dazu bestimmten Model gefüllt, und im gestampften Sise eingegraben.

Beim Gebrauche wird ber Mobel in ein lauwarmes Bafer getunkt, abgetrocknet, über bie gehörige Schuffel geflurgt, und mit confiteren gaugen Fruchten gerteich belegt.

Nro. 17.

Rafter Chaudeau mit Vanille-Liqueur.

Zwölf Eierdotter werden mit zwölf Loth Zuder, einer Bonteille Liqueur, und zwei Loth aufgelöfte hausenblase dem Bore
hergehenden gleich aufgezogen, und nach dem Auskühlen mit
einem halben Seitel die geschlagenen Schaum-Obers vermengt.
Unter dieser Zeit werden angefähr vier und zwanzig halblugelBandeln in ein gestampftes Sis gegraben, mit der Masse angefüllt, und bis zum Gebranche stehen gelassen. Kurz vor dem
Anrichten, werden die Bandeln einem Augenblick in ein lauwarmes Basser getaucht, abgetrocknet, und über einen Bogen
Papier gestärzt. Nachdem sich schon alle auf dem Papier sinben, so werden dann zwei und zwei mittelst einer MaristenMarmelade zusammengeslebt, und so in einem Korbe; der aus
Tragant schon dazu bereitet ist, bresser, mit constituten ganzen
Früchten zierlich belegt, und so aufgetischt. (Tab. XVI. Fig. 5.)

Consome mit Vanille.

Es wird in eine halbe Dag Dbers ein Stangten Vanille geworfen , nach fu if Minuten bes leichten Rochens wird Die Casserole abgefest, genau jugebedt und falt gestellt, fo. baf bie Vanille ihren Geruch bem Obere mittheilt, es werben bann acht Gierbotter mit awolf Loth Buder und bem Dbers genau burcheinander gemengt, burch ein feines Gleb gefeihet . in fleinen Consome - Becher gefüllt, und in eine Casserole geftellt, worin Daum boch tochend heißes Baffer gegoffen ift, fo, Daß bie brei Theile ungefat im BBaffer fteben. Die Casserole wird nun über ein fcmaches Feuer geftellt, mit bem geborigen Dedel bebedt, oben etwas Gluth gegeben, und eine balbe Stunde tochen gelaffen. Die Becher ftoden enblich gu einer attternden Gulge, in biefem Stanbe werben fie beraudgenommen, eine turge Beit fteben gelaffen, fobann in ein geftampftes Gis eingegraben, und bis jum Gebrauche fteben gelaffen.

Bei bem Unrichten werben fie aus bem Gife gehoben, fauber abgewischt, und über eine zierlich gelegte Gerviette ge-

ftellt.

Nro. 19.

Consome mit Raffeh.

Es werben acht Both Kaffeh gehörig gebraunt, und schwisend heiß in eine halbe Maß tochenden Obers gethan, genau bedeckt, und kalt gestellt. Nach bem ganglichen Auskulfen wird das Obers geseiset, mit acht Sierdottern und zwölf Loth Bucker durcheinander gemengt, noch einmal durch ein feines Sieb geseicht, in die Becher gefüllt, und dem Vorhergehenden gleich vollendet.

Nro. 20.

Consome mit Chocolade.

Es werben acht Loth Chocolado tiein gebrochen, mit acht Loth fein gestoffenen Buder und einen Uchtelmaß Baffer über schwacher Gluth unter immerwährenden Rühren fein abgerührt, und dann mit einem großen Seitel Obers und acht Sierdottern verrührt, durch ein feines Sieb gestrichen, in die Becher gefüllt, und bem Borhergehenden gleich vollendet.

- Un unday Googl

So and ble Consome mit Anies, Thee, Orangen-Geruch, Citronen bo. und mehr

bergleichen gegeben.

Nro. 21.

Creme von Raffeh.

In einer halben Maß tochenben Obers tommen acht Loth gebrannter und brennend heißer Kaffeh, bas Obers wird sodan zugebeckt und weggesest. Nach Berlauf einer Stunde wird bas Obers geseihet, mit acht Gierbottern, zwanzig Loth Bucker, und zwei Loth in Milch geköchter hausenblase vermengt, über einen sichwachen Windosen mittelst einer Schneeruthe zu einem dicken Schaum geschlagen, sodann durch ein feines Sieb gestricken, und weggeseht. Nach dem völligen Auskühlen wird die Masse in ein gestampftes Sie geseht, bis zum völligen Stocken gerührt, sodann mit drei Schöpflöffel voll dicken Schaumsobers vermengt, und in dem schon dazu bestimmten Model gefüllt, in einem gestampften Sise eingegraben, und bis zum Gebrauche stehen gestaffen.

Beim Bebrauche wird er über ble icon bagu bestimmte Schuffel gefturgt, und mit confitirten gangen Früchten belegt.

Nro. 22.

Creme von Chocolade.

Es werben acht Both Chocolade mit einem halben Stangchen Vanille in einer halben Maß fochenden Obers gethan, genau bedeckt, und eine halbe Stunde flehen geloffen. Nach diefer Beit wird bas Obers gefeihet, die weich gewordene Chocolade
mit etwas zurückgelassenen Obers fein abgerieben, und mit den
ibrigen nach und nach vermengt, mit acht Eierdottern, und zwölf
Both Bucker abgerührt, mit zwei Loth gekochter hausenblase vermengt, durch ein feines Sieb geseihet, und bem Borbergehenden
gleich beenbet.

Nro. 23.

Creme mit Orangen-Blühte.

Bwei Loth mit Buder geroftete Orangen - Bluthe, werben in eine halbe Maß fiebend heißes Obers gethan , zugebedt, und eine halbe Stunde fteben gelaffen, fodann gefeihet, mit acht Gierbottern , zwanzig Loth geftoffenen Buder , und zwei Loth ge-

Dig and w Google

tochter Saufenblafe vermengt, über einen ichmachen Bintofen abgefchlagen, und ferner wie bie Creme von Raffeh erlautert, beenbet.

Nro. 24.

Creme von geröfteten Safelnugen.

Ein halb Pfund ber größten haselnuße werben, nachdem fie aufgeschlagen, und von ber Schale gelöft sind, in acht Loth gekochtem Carmel - Buder über einem ichwachen Feuer geröster, nachdem ber Buder sich in Melnen Stüdigen zusammen schmelzt, wird eine halbe Mas lockendes Obers darauf gegossen, zugedectt, und eine halbe Stunde an einem warmen Ort stehen gelaffen. Nach Berlauf einer halben Schube wird das Obers geseiher, mit zwölf Loth gestebtem Buder, acht Gierbottern, zwei Loth gekochter hausenblase vermengt, über einem schwachen Bindosen abgeschlagen, geseiher, und bem Borbergehenden gleich beender.

Co auch die Creme von geröfteten Raffanten mit Maresquin,

Vanille - Liqueur, Anies do.

and mehr bergleichen gegeben.

Nro. 25.

Creme mit Marillen Marmelade.

Bwanzig Loth Buder werben nun mit acht Sierbottern und ein großes Seitel Obers verrührt, mit einer Schnecruthe auf einem schwachen Windven abgeschlagen, geseihet, und kalt gestellt. Nach dem volligen Auskuhlen werden vier Eflöffel voll Marillen-Marmelade darunter gemengt, und so dem Borhergehenden gleich beendet.

So auch die Creme mit Erbbecren, Simbecren,

Pfirfichen, und mehr bergiefchen

gegeben.

Nro. 26.

Charlotte auf frangbfifche Art.

3mangig Loth mit Orangen abgeriebener Buder, wird mit acht Gierbottern, und einem Seltel Obers auf einem schwachen Bindofen mittelft einer Schnecruthe dem Borbergehenden gleich abgeschlagen, sodann geseihet, und weggeseht. Unter biefer Zeit wird ein runder stacher Mobel mit seinen französischen Piscotten ausgelegt. Das Füttern des Models unterliegt indessen einigen Schwierigkeiten, indem es trocken und beinoch figurirt geschehen muß. Es wird ersticht der Boden zierlich und genau belegt, damit keine Creme durchdringe, und die Piscotten von außen nässen kann, über den Boden an den Wänden des Models wird eine Reise Piscotten. eine sein gestohen der andern gestellt, mit Marillen Sulze zusammen geklebt, und so, die die Band des Models ganz velegt ist, sodann wird die weggeschte Masse in gestampstes Sis gestellt, und so lange gerührt, bis es völsig zu stocken anfängt, am Ende werden noch ein halbes Seites Maresquin, dret Schöpflössel voll dickes Schaum Obers, und ungefähr eine Kand voll Nubelsörmig geschulttene constitrte Früchten darein gemengt, in den Model gefüllt, und im gestampsten Sie eingegraden.

Beim Unrichten wird er aber eine glerlich gelegte Err-

(Tab. XIX. Fig. 16.)

Nro. 27.

Crome von Maresquin mit Orangen : Gellee.

Der Borhergehende etwas sester bereitete Creme, wird ohne Frückten in einen Mobel gefült, und im gestampften Ese eingegraben. Unter tlese Seit bereitet man sich eine Deangen-Gellee, aber nur die halfer so viel, als jene (bei Nro. 6. erläutert.) Benn nun beibe verfertigt sind, so wird ein schöuere Sulzmobel in ein gestampftes Sis gesetz, singerhoch mit der Gelles begossen, und sulzen gesassen. Die Creme wird sodann auf einem Bogen Papier gestürzt, in zwei singerdicke Scheiben geschnitten, sodann selbe Scheiben mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, und im Kranze lausende tift, wieder der zweite, und so fort, bis nun der Mobel ganz voll ift, das gestampste Eis wird genau an den Mobel gerichtet, und eine halbe Stunde stehen gestassen. Nach Verlauf einer halben Stunde wird der Mobel mit der Gellée angesüllt, und bis zum Gebrauche sulzen gelassen.

Beim Unrichten wird er in ein lauwarmes Baffer getunkt, abgetrodnet, in eine Porcellan . Schale gefturzt , und die Schale auf einer Silberfchuffel, über eine zierlich gelegte Servictte gestellt.

So auch bie Creme mit Eimonten . Gellée,

Welchfeln be. Erbbeeren bo. himbeeren bo; unt mehr berglei-

den gegeben.

Dig Led't Google

Nro. 28.

Creme fouette mit Raffeh.

Eine halbe Maß bicked Obers wird ungefahr zwei Stunden vor dem Gebrauche in ein gestampftes Gis gestellt; dann in einen Schnee Ressell gegossen, und nun mit einer Schneeruthe eine halbe Stunde lang dem Schnee ähnlich geschlagen, so daß sie in diesem kurzen Zeitraume zu einem dicken und fein blasigen Faume wird. Unter dieser Zeit werden acht Loth Raffech gestrannt, und brennend heiß in einem Seitel siedenden Obers gegossen, genau bedeckt und weggesett, so auch anderthalb Loth Sansenblase mit etwas Wasser gesocht, und geseihet wird; nach Bersauf einer halben Stunde wird das Obers von dem Kaffeh geseihet, mit der Hausenblase und zwanzig Loth Juder vermengt, ind Eis geseht, und so lange gerührt, bis es ein wenig zu sulzen anfängt, sodann wird das Obers leicht barunter amalgamirt, in dem schan bazu bestimmten Model gesüllt, und im gestampften Sie einaearaben.

Bei bem Anrichten wird er in ein lauwarmes Baffer getunkt, abgetrocknet, über die gehörige Schuffel gestürzt, und fo mit Betraten, Ritten-Rafe ober spanischen Beichseln zierlich belegt.

Nro. 29.

Creme fonette mit Chocolade.

Acht Loth Chocolado werden mit einem halben Seitel Baffer und acht Loth Zucker verkocht, zart abgerührt, mit andertshalb Loth gekochter Haufenblafe vermengt, und weggeseht. Unter biefer Zeit wird eine halbe Maß Obers dem Borhergehenden gleich geschlagen. Nach dem völligen Auskühlen wird der Chocolade mit dem dicken Schaum Deres veramalgamirt, in dem sichon dazu bestimmten Model gefüllt, und dem Borhergehenden gleich beendet.

Nro. 30.

Creme fouette mit Vanille.

Sin Stangchen Vanille wird in einem Seitel Obers und fechgehn Loth Buder gefocht, sobann geseichet, und kalt gestellt. Nach bem völligen Auskuhlen wird diest Obers mit anderthalb Loth Hausenblase vermengt, das geschlagene Obers leicht darunter amalgamirt, in dem dazn bestimmten Model gefüllt, und ben vorhergehenden gleich beendet.

So auch bie Creme mit Drangen . Befchmack, Citronen, und mehr bergleichen

gegeben.

Nro. 31.

Creme fouette mit Rhum.

Dritthalb Both Saufenblafe wird in einem großen Geitel Obers gefocht, gefeihet, mit vier und zwanzig Loth fein geftoffenen Buder , und einem halben Glas Rhum vermengt , und falt geftellt. Rach bem völligen Mustuhlen wird es in ein gefampftes Gis gefest, und fo lange gerührt, bis es ein wenig bicklicht wird; es wird bann mit einer Daß gefchlagenen Obers veramalgamirt, und in bem bagu bestimmten Mobel, unter melden einer eine afrifanische Rrone bilbet, und ber andere ben barunter liegenben Politer, (beibe vom Blech) gefüllt, und im gestampften Gife eingegraben.

Beim Unrichten wird ber Mobel, welcher ten Polfter bilbet , über ein vierectiges Poteofis - Blatt gesturgt , in Die Mitte beffen die Rrone, bann mit ausgestochenem Rittentafe und confitirten Frudten zierlich belegt , und auf bem bazu bestimmten

Sociel gestellt. (Tab. XVII. Fig. 7.)

Nro. 32.

Creme fouette mit Maresquin.

Unberthalb Both Saufenblafe wird mit einem Geitel Obers gefocht, gefeihet, mit zwanzig Loth feinem Bucter, einem balben Glas Maresquin, und bem geschlagenen Obers von einer halben Dag veramalgamirt, in bem ichon bagu bestimmten Diramid = Model gefüllt, und im gestampften Gife eingegraben.

Bei bem Gebrauche wird er in ein fau warmes Baffer getunft, abgetrochnet, und über ben ichon bagu bereiteten Gochel, (welcher von Blech baju gemacht ift), mit weißen Bucter-Gis überzogen, und mit Ritten : Rafe und halben Diffagien vergiert, gefturgt. (Tab. XVII. Fig. 9.)

Nro. 33.

Creme fouette mit Orangen: Beruch.

Dritthalb Both Saufenblafe mird in einem großen Geis tel Obers gefocht, fobann mit vier und zwanzig Loth Drangen abgeriebenen Buder vermengt, gefeihet und falt geftellt. Rach bem völligen Ausfühlen wird eine Maß geschlagenes Dbers leicht barunter amalgamirt, und in ben ichon bagu bestimmten Mobeln (unter welchen eine bie ungarifche Krone bilbet, und der antere einen farten zwei Ginger hohen Polfter) gefullt, und

im geftampften Gife eingegraben.

Bei bem Gebrauche wird ber Polfter über eine bagu bereitete Poteofis-Platte gestürzt, wie auch die Krone in idie Mitte bes Polfters, und mit bem bagu bereiteten Kitten Kafe und confitirten Früchten zierlich belegt. Nach dem Beendigen wird das Ganze auf ben dazu bereiteten Sociel, (welcher wie zuner bei Nro. 32. ertäutert), gestellt; so man auch von spantischer Windmasse ein Krouz dressirt, mit Kitten Kase belegt, getrecknet, und ins die Mitte ber Krone stellt. (Tab. XVII. Fig. 8.)

Nrc. 34.

Creme fouette mit Schmanfeln ...

Amterthalb Both Saufenblafe wird in einem Geitel Dbers gefocht, gefeihet, fobann mit zwolf Loth mit envas Vanille gestoffenen Bucter vermengt, und meggefest. Rach Dem volligen Mustablen wird es mit einer halben Daß gefchlagenen Obers. und einer Sand voll gerbrochelter Schmanfeln (Rammeln) veramalgamirt, in ben icon bagu beftimmten Salbfugel-Banbeln gefullt , und im gestampften Gife eingegraben. Unter biefer Beit wird eine Baje (welche entweder von Blech ober von Rupfer gemacht ift) mit Baffer angefullt, und in ein gestampftes Gis, melded far! gefalgen wird, eingegraben, gugebertt, und mit Gis gang bedeckt. Rady Berlauf zweich Stunden wird bas Gis herab genommen, Die Bafe aufgebedt, und bas Baffer, weldes fid noch nicht gefrort hat, herans gefcopft, es werben bann von Papier rothe und grune Blatter gefchnitten, ins Baffer getunft, und an bem gefrortem Ranft angeflebt, welches teicht fleben bleibt, well es gleich angefrirt, Die Bafe wird bann weiter angefüllt, zugebeckt, und abermal eingegraben.

Bei bem Gebrauche werden bie Wandeln über einem Bogen Papier gestürzt, und mit einem Maristen Marmelade zwei
und zwei zusammen geklebt. Die Base wird heraus genommen,
das vorfindende Wasser, welches sich nicht gefrött hat, heraus
gegossen, dann auf eine Schüffel, über eine zierlich gelegte Serviette gestellt, die Kräpfchen darein hoch aufdressirt, und mit
constituten Früchen zierlich belegt, es muß so angetragen werben, das etwelche übrig bleiben, welche entzwei geschultten werben, und rund herum um die Base gelegt. (Tab. XVII. Fig-

10.)

e end as alide — si e elicente sununió sur e masus sununió aliados.

Nro. 35.

Creme fouette mit Rele und fpanifden Beidfeln.

Gin halbes Pfund Reis wird nach mehrmaligem Waschen blanschirt, sodann mit Milch gekocht und kalt gestellt. Nach bem völligen Auskählen wird der Reis mit vier und zwanzig Loth Vanille gestoffenen Bucker, zwei Loth gekochter Dausenblase, und zwei Schöpsschiefel voll Schlag Dhers veramalgamirt, in eisem dazu bestimmten Staffelmobel gesultt, und im Sie einge- graben.

Bei bem Gebrauche wird ber Model in ein laumarmes Baffer getunkt, abgetrocknet, über einen Sockel gestürzt, und wit confitivten Beichfelnbelegte (Tab. XVI. Fig. 6.)

Go auch ber Reis mit Faum = Dbers und Drangen = Geruch,

Limonie - Gerud, Maresquin,

Liqueur , und mehr bergleichen ge:

geben.

Nro. 36.

Blanc - Manger.

Es werden ein Pfund fuße Mandeln mit zwei Dag reinem Brunnenwaffer ibergoffen, und über Racht fteben gelaffen, nach welcher Beit man fie nur zwischen ben Gingern etwas preffen barf, bamit ber Rern and ber Schale gliefcht. Mangelt es aber an ber Beit, fo merben fie fogleich jum Teuer geftellt, und fo lange gewarmt, bie fie fich leicht entfcuppen laffen, fie werben Dann in ein reines frifdes Baffer gethan , und einige Beit fo frifden gelaffen, moburd fie febr weiß werben; endlich werben fie aus bem Baffer genommen , mit einer Gerviette abgetrod's net, und in einem febr reinen Marmor = Morfer zu einem Teig, ftete mit Baffer befprist, geftoffen. Gie werben bann aus bem Morfer genommen, werden in eine Porgelan = Schale mit brei viertel reinem Brunnwaffer mittelft eines Gilberloffels uach und nach fein abgeruhrt, und burch ein reines Geiftuch gepreßt, ber Durchfing wieder auf die Bandelu gegoffen, und burchgetrieben, bis man enblich bas Bange mit möglichfter Bewalt ausgepreßt hat. Diefe Manbelmilch wird nun mit brei Biertelpfund feinem Bucter abgerührt, mit britthalb Loth aufgelofter Saufenblafe vermengt, endlich in Die fcon bagu bestimmte Form, welche früher mit Manbelohl bestrichen ift, gefüllt, und im gestampf= ten Gife eingegraben.

Bei bem Anrichten wird biefe Gulg rund herum von fbem Mobel burch einen leichten Drud bes Beigefingere losgemacht, und fo über ben Rorb, welcher von Tragant bereitet wird, gefturgt. (Tab. XVI. Fig. 2.)

Nro. 37.

Blanc-Manger mit Drangen. Geruch.

Der vorhergehenden gleich wird auch biefe bereitet, nur bag ju jener zwei Efloffel voll Orangen . Buder beigemischt werden, bie übrige Behandlung ift gang wie bie erfte.

Nro. 38.

Blanc-Manger mit Simbeer. Gellée.

Ge wird ungefahr bie Salfte fo viel Blanc-Manger als jenes bei Nro. 36. erlautert, bereitet, fo auch fo viel himbeer-Gellee, (wie Nro. 3. erlautert), nachtem fcon beibe Theile bereitet find, fo wird ein Mobel in ein gestampftes Gie gegraben, und die Sulzen Lageweis barein gegoffen, wenn eine gefulzt ift, wieder von ber andern, und so fort, bie der Form ganz voll ift.

Nro. 39.

Blane-Manger mit Chocolade.

Das wie Nro. 36. erläuterte Blanc - Manger , wird in brei Abtheilungen abgetheilt , eine Abtheilung behalt ihre Farbe, bie zweite wird mit vier Belteln Chocolade, welcher mit Waffer gut verfocht ift, vermengt , und die britte mit etwas Alfermes gefärbt. Unter biefer Beit wird ber ichon bazu bestimmte Model ins gestampfte Gis gegraben , und mit benen Sulzen Lageweis aufgegoffen , und sulzen gelassen.

So auch bie Blanc-Manger in ausgehölschten Orangen, Limonien,

ftettden . Wandeln , und in mehr bergleichen gegeben.

digmenthy Google

Fünfzehnter Abschnitt.

Bon den fleinen Backereien und Torten.

Nro. 1.

Geflochtene Butter. Rrapfchen.

Mus bem zwei Mefferrucken bunn ausgewaltten Butterteige, werben mit einem glatten runden Ansftecher, vier und zwanzig Blättchen ausgestochen, und über ein etwas nag gemadtes Badblech gereihet, bann werben fie bis auf ein fcma. les Randchen, mefferructen bunn mit Marillen . Marmelade überftrichen, und bas Randchen behutfam mir abgefchlagenen Giern befeuchtet, und endlich mit Spagat bunn ausgewaltten, und eben fo fcmal gefchnittenen Streifen aus bem übrigen Tela überflochten. Es wird nämlich ein Streifden über bie Mitte Des Blattchene gezogen, und leicht bestrichen, bann fommt ein anderer Streif, quer über ben erften gelegt, nun werben zwei Streife neben den erften von jeber Gelte einer gezogen, fo bag nur ein mefferruden fcmaler Zwifdenraum bleibt; basfelbe geschieht dann über bie Quere, und geht fo fort, bis bas Blattchen gang beflochten ift; rund herum tommt ein fchmales Randchen. Das Gange wird nun mit feinem Butter bestäubt, gebacken, und fo aufgetischt. (Tab. XVIII. Fig. 3.)

Go auch bie Rrapfchen mit Apfel = Marmelade,

Simbeer, und mehr bergleichen

gegeben.

Nro. 2.

Butter . Rrapfchen mit Vanille.

Es werben aus bem viermal geschlagenen, und auf einen messerrücken bunn ausgewalkten Butterteige, fleine ovale Blättechen ausgestochen, sie werden bann über ein Backblech gereibet, und mit Vanille-Eis leicht überstrichen, jedoch so behutsam, baß selbe nicht über ben Rand sließe. Nach bieser beenbigten Arbeit bleiben die Kräpschen noch einen Augenblick rubig stehen, bamit bas Gis sich bester glätte, und beim Backen

einen ichonern Glang bekomme; fie werben bann in abgefühltem Dien gebaden, und beim Bebrauche über einer gierlich gelegten Gerviette breffirt.

Co and bie Butter . Monbicheinchen , Schnitten , Stan-

geln , Ringden ; und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 3.

Liebes. Grabden.

Aus bem zwei messeruden bunn ausgewalten Butterteige, werben vier und zwanzig Blattchen mit einen runden feinrippigen Ausstecher ausgestochen, über einem mit Wasser leicht genäßten Backblech gereihet, und mit abgeschlagenen Giern leicht bestrichen, dann werden vier und zwanzig Blattchen mit einem halben Boll kleinen Ausstecher ausgestochen, genau über die erften gelegt, und wieder bestrichen; über diese kommen nun andere, die einen halben Boll kleiner ausgestochen, mit einem viertel Boll kleinen durchgebrochen, welche dann kleine Ringchen bilden. Sie werden ebenfalls bestrichen, allein so behutsam, daß keine Fäben von Gern herabsließen können, welches dem gleichen Aussteiges des Backwerkes hinderlich wäre, sie werden nun mit Bucker bestäubt, und schöd gebacken; werden tann mit Mariften-Marmelade angefüllt, mit constitieten Weichseln belegt, und so über eine zierlich gelegte Serviette dressstete.

Nro. 4.

Gefturgte Butter. Rrapfchen mit Ribifel. Gulg.

Der viermal geschlagene Butterteig wird zwei Mefferrüschen dunn ausgewalft, dann mit einem runden Ausstecher ausgestochen, leicht bestrichen, auf die halfte zusammen gebogen, über ein leicht genäßtes Backblech gereihet, mit Giern leicht bestrichen, und so in einem heißen Ofen schon gelblich gebacken. Benn sie dem gewünschten Effect thun, nämtlich von der geschnitenen Seite aufgegangen, und umgestürzt, die Figur eines runden Balles erhalten haben, so werden sie mit Zucker beständer, und an der Flamme glacirt. Nach dem Erkalten werden sie über ihrer Mitte mit schmalen Streischen Ribisel zulz belegt, dann aufgehäuft, angerichtet.

Nro. 5.

Schurgte Butter Rrapfden mit Chocolad-Conserv.

Die Borbergehenden gleich bereiteten Rrapfchen, werben nachbem fle gebaden und ausgefühlt find, in ber folgenden

Tab: 16.



manger



n Orangen



ettee mit Reis

Tab 17.

ngen

aresquin

Digital by Google

Conserv gefuntt :" Es werten nun acht loth Chocolade mit fechiebn Both Buder in einen Buderloffel gerichtet, mit einem Seitel Baffer begoffen, und auf einen Binbofen ine Rochen gebracht. Es wird ber Chneolade fobann fo lange gefocht, bis er nich ein wenig gu fpinnen anfangt, welches mittelft bes Daumens und Zeigefingere erprobt wird. Man nimmt ein wenig pon blefer Maffe amifchen beide Finger, wenn fich biefelbe wie ein Saben gwifchen ben Fingern fpiunt, fo wird fie fobann auf einige Minuten befeitiget. Rady Dem wenigen Musfuhlen wird nie bann (tabulirt), welches nun auf biefe Beife geschieht: ce wird die Maffe mittelft eines Rochloffele ftete an Die Seite Des Buderlöffele gestrichen, und felbes recht fein abgerieben, welches immer ober ber Maffe gefchehen muß. Diefer Theil, welcher nun einmal recht gabe unter bem Rochloffel ift , wird wieder unter Die fliegende Daffe gemifcht, und bas fo fort bis es endlich ihre Probe haltet; (welches nur bann ju erfennen ift; menn man einen Tropfen bavon auf ein Papier gibt, und co eine Beile ftehen lagt, wenn es feft wird, und oben gleich trodnet, fo ift bie gehörige Probe getroffen; follte es fich aber nicht trodnen, fo muß bie Daffe mit etwas Bucher noch permenat, und noch etwas langer gefocht werben.) Rach bem gehörigen tabuliren werben nun bie Rrapfchen, eines nach bem andern, barein getunft, mittelft einer preigadigen Gabel umgefehrt, und fo uber einem Bogen Papier gelegt. Rachbem fie alle getunkt find, werben fie einen Augenblick in einem lauwarmen Dfen gestellt, aber nur fo lange, bag fie blog von ber Site angehaucht werben, fodann beraus genommen, und an einem trockenen Orte geftellt.

Bei dem Gebrauche merben fie fcon zugefchnitten , und

über eine zierlich gelegte Gerviette breffirt.

Nro. 6.

Sefturate Butter Rrapfden mit Orangen.

Die Rrapfchen werben ben Borhergehenben gleich gebaden, und nach bem Baden talt gestellt. Unter biefer Zeit bereitet man die folgende Conserve So wird number Geschmack einer Orange an einem halben Pfund Zuder abgerieben, sodann ababgeschaben, gestoffen, und in einer Schale mit etwelchen Tropfen Limonie benäffet. Der übrige Zuder wird sodann in einem Zuderlöffel gethan, mit einem Seitel Wasser begossen, über einen Windorg gestellt, und wie der Vorhergehende ersautert, gekocht und weggesett. Nach einigem Ausfühlen wird ber abge-

riebene Buder barunter gemengt, fobann tabulirt, ben Borhergehenden gleich getunft, und fo auch beenbet.

Co auch bie Rrapfchen mit Limonie - Conserv,

Vanille, und mehr bergleichen

gegeben.

Nro. 7.

Geperltes Gidenlaub mit Ribifel. Sula.

Der vorhergehende Butterteig wird ungefahr zwei Deffers ruden bunn ausgewalft, und mit einem Ausftecher, ber ein Gichenlaub bilbet, ausgeftochen , über ein. Badblech gereihet, feicht beftrichen, und von fconer gelblicher Farbe gebaden. Diefe Blatter werden nach bem Musbaden mit einem weißen Gife leicht bestrichen, über bie Mitte ber Lange nach wird ein bunner Streif von Ritten . Rafe gezogen, bann gegen einen jeben Baden bes Blattes, von ber Mittel - Binie herunter, merben gang feine Streifden von einer Ribifel . Gulg , und barne. ben bie fleinen Blatter bilbend, aus, Diftagien gelegt. Der Rand wird fodann mit fleinen Perlen von Gis eingetheilt, mit fconen und gangen Ribifeln breffirt, und in einen Dfen über. trodnet.

Bei bem Gebrauche werben fie in einer Schuffel über einer zierlich gelegten Gerviette breffirt, und aufgetifcht.

Nrd. 38. 4153777

Geperlte Monbich einden.

Der viermal gefchlagene Butterteig wird ungefahr zwei Mefferruden bunn ausgewalft, und-mit einem mittelrunden Musftecher in Mondicheinen ausgestochen, leicht bestrichen, und fcon gelblich gebacken. Rach bem Bocten werben fie mit einem weißen Gife leicht bestrichen, mit Perlen vom Gife, und gangen Ribifeln eingetheilt eingefaßt) getroitnet, und bem Borberge. benben gleich beenbet. gravi dig masimo (naro) grad gristina unadi iliano a la come masa perior se la

Seperlte Ringden.

Der viermal gefchlagene Buttertelg wird ben vorhergehenben gleich bunn ausgewalft, fobann werben ungefahr pier und zwanzig Blattchen mit einem runden Musftecher ausgeftochen, Die Mitte jener Blattchen wird wieber mit einem fleinern ausgeftochen, fobann mit zerichlagenen Giern leicht beftrichen, und gebaden. Rach bem Erfalten werben zwei und zwei mittelft

einer Marillen . Marmelado zusammen geflebt, bie eine Seite bann mit weißem Gife leicht bestrichen, mit Perlen eingefaßt, und bem übrigen gleich beenbet.

Nro. 10.

Butter Blattchen mit Diftaglen.

Aus bem viermal geschlagenen Butterteige, ber auf zwel Messerrucken bunn ausgewalkt ist, werden runde sein zackige Blättchen ausgestochen, und auf ein Backblech gereihet; von dem ausgewalkten Teige werden mit einem kleineren Ausstecher eben wiel Ringchen ausgestochen, und darauf gelegt; mit feinen Bucker bestäubt, und schnell gebacken. Nach einigem Auskühlen werden die Ringchen mit einem weißen Eise keicht überstrichen; über dieses werden dann kleine, etwas längliche Perlen, eine Linie breit auseinander, von eben dem Gise gebildet, und dann zum trocknen in einen Wärmkaften gestellt. Nach dem Trocknen und Auskühlen werden in die kleine Mitte der Zacken Pistazien-Stiften gestochen, zwischen einen jedem Etift pistazien, kömmt ein kleiner Tropfen Ribisel Sulz, zwischen eine jede Perle ein dunner Faden Apfel Sulz, in die Mitte eine Maristen-Marme-lade, und darauf eine constitiet Weichsel.

Bei bem Gebrauche werben fie über einer zierlich gelegten

Serviette breffirt, und aufgetifcht.

Nro. 11.

Marillen . Schnitten.

Der Butterteig wird funfmal geschlagen, ober es werben bie Abfälle von breimal geschlagenem Teige zusammengenommen, und noch einmal geschlagen, dann auf zwei gleiche Mefferruden bunne Blatten ausgewaltt, die eine Blatte wird über ein Blech gerollt, einem schwachen Mefferruden hoch mit einer Marillen-Marmelade bestrichen, dann mit der anderen Blatte bedeckt, welche über dem Rubelwalcher aufgerollt, und so behntsam ohne Falten, oder Riffe über das Marmelade abgerollt wird. Nach dem bestreichen wird die gange Oberstäche mit einen schaffen Meffer in zwei Finger breite, und zwei Finger langen Schnitten geschnitten, die Schuitten werden sodann mit einem spisigen Wesser, Blätter ähnlich bezeichnet, mit abgeschlagenen Giern leicht bestrichen, mit feinen Buter bestäubt, und so schaffen gebarken.

Bei bem Gebrauche werben fie über einer zierlich geleg.

ten Gerviette breffirt . und fo aufgetifcht.

Nro. 12

Apfel: Schnitten mit Drangen: Glace.

Die untere Platte wird leicht mit Apfel Marmelade beftrichen, mit ber oberen zugebeckt, und so bie mit einem Orangen-Gife leicht. Aberftrichen. Rach bem Ueberftreichen, werben nun zwei Finger breite, und so lange Schnitten mit einem glühenben Meffer geschnitten, und in einen schwachen Dien langsam gebacken. Bei bem Gebrauche werben sie über einer zierlich geleg-

ten Gerviette breffirt, und aufgetischt. -

Go auch Die Schnitten mit Limonte-Glace, mit Vanille-Glace, mit Chocolade, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 13.

Linger . Torteletten.

Es wird aus einem halben Pfund Bucter und zwei Limonien. bie über bemfelben abgerieben werben, ein feiner Limonie - Bucker gemacht. Diefes halbe Pfund Bucter wird gefioffen, gefiebt, fobann mit einem Pfund Mehl, Pfund Butter, und fechgebn bartgefochten Gierbottern ; nebit acht roben Dottern abgegebeitet. Dieg muß jeboch fcnell gefchehen, um ben Teig aus ben Banben gu bringen; bamit bie Butter nicht fcmelge, und berfetbe baburch verbrennt werbe, in welchem Falle ber Teig als migrathen angufeben ift, benn bie genaue Berbindung ift gerftort, Die Butter fliegt bei bem Bacten heraus, und bas Webacte wird unanfebnlich und fett. Wenn num bie Daffe leicht , und ichnell gufammen gemengt, etwas meniges gefnettet, einen Teig gibt, fo wird berfelbe im Commer aufe Gie gelegt , bamit Die Butter wieder feft merbe, und bas Bange gur weiteren Bearbeitung eigne. Man maltt fodann mehr etwas als bie Balfte bes Teiges, bis auf einem halben Finger bunn aus, fobann wirb er mit bem icon bazu bestimmten runben Musftecher ausgestochen, über ein Bactblech gereihet, und mit Marillen . Marmelade Defferructen Dict bestrichen. Mus ber andern Salfte bes Teiges werben febr feine Stangden gerollt, und über bie Marmelade, bis über ben Rand geflochten. Das Flechten bat eine gewiffe, icon langeber angenommene Form, Die man nicht außer Acht laffen foll, ob es gleich möglich ift, mehrere zierliche Deffins mittelft beffelben hervorzubringen; es wird nahmlich über bie Mitte bes Blattdens, ein Stängelchen gelegt, bas zweite Stängelchen wird eben: falls über bie Mitte bes Blattdens, allein über bie Quer bes erften Stangelchens gelegt, fo bag ein vollfommenes Rreug ent: fleht; nun wetben zwei Ctangelden zu einer jeben Seite ber ersten gelegt, so daß sie das übere Krenz liegende Stångchen überstreichen, nun werden wieder zwei Stångchen zu einer jeden Seite
der zweiten gelegten gezogen, und überstrichen, die brei über
biese quer siegenden. Das legen wird auf biese Art fortgeset;
immer zwei und zwei, die das ganze Blättchen bedeckt ist. Die
überstehenden Stängchen werden dem Blättchen gleich gestungt,
die Blättchen werden sodann mit schmalen Papierstreisen eingefaßt,
leicht mit abgeschlagenen Giern bestrichen, mit seinen Bucker bestäubt, und an einem fühlen Ort gestellt, die der Zucker zergangen ist; sodann werden sie in einem mittelheißen Ofen, schöner
gelblicher Farbe gebacken, und aus dem Backosen genommen; nach
einigen Abkühlen wird das Papier abgelöst, schön abgepunt, und
so über eine mit Servietten belegte Schüssel bressirt.

Nro. 14.

Binger . Schnitten.

Bon bem vorhergehenben Teige werben brei Theile bavon ungefähr in eine halben Finger bunne langliche Platte gewalft, und über ein Backblech gerollt. Die Platte wird fodann
mit Marillen Marmelade ein Mefferrücken bick bestrichen, und
mit bem übrigen Teige, welcher in bunne Stängchen gerollt wird,
Guterartig überstochten, sobann mit Papierstreifen eingefaßt, mit
abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Bucker bestäubt, und schon
gelblich gebacken. Rach dem Backen wird sobann das Papier losgeloft, die Platte in zwei Finger breite und Finger lange
Schnitten aufgeschnitten, und über eine mit Servietten belegte
Schuffel breffirt.

Nro. 15.

Linger Redpfden mit Chocolade-Conserv.

Der vorhergehende Teig wird nun bis auf einen ftarkei Finger bann ausgewalft, sobann mit einem kleinen runden Ausgestafte, sobann mit einem kleinen runden Ausgestaften. Die Blättigen werben sobann über ein etwas naß gemachtes Bactblech gereihet, mit zerschlagenen Giern bestrichen, und scholen gebacken. Nach dem vollfommenen Ausfühlen werden zwei und zwei mittelst einer Marillen-Marmelade zusammen geklebt, rund herum gleich gesichnitten, und in die schon dazu bereitete Conserv, (welche bei Nro. 5. genau erläntert) getunft, und weggesest.

Bei bem Gebrauche werden fie rund herum foon abgeputt, und über eine mit Gervietten belegte Schuffel breffirt.. —

Go auch aus bemfelben Teige Mondicheinchen , Ringchen, Stängeln, und mehr bergleichen gegeben:

15

Nro. 16.

Seperfte linger. Ringden mit Drangen. Conserv.

Der vorhergehende Teig wird Fingerdann ausgewalft, mit bem baju gewählten Ausstecher in Ringchen ausgestechen, über ein Badblech gereihet, mit Giern leicht besteichen, und schön gelblich gebaden. Rach dem völligen Ausfühlen werden sie schön zugeschnitten, in die schon dazu bereitete Conserv (wie bei Nro. 6. erläutert) getunkt, und beseitigt. Unter dieser Zeit wird von einem Cierklar ein zartes Gis gerührt, und den Perlen des Ringchen Perlenahnlich damit besprift, zwischen den Perlen werden ausgesuchte ganze Ribiseln gelegt, und zum volligen Trocknen siehen gelaffen.

Bei bem Gebrauche werben fie uber eine mit Gervietten

belegte Couffel breffirt, und aufgetifcht.

Co auch bie gepertten Mondicheinchen , Stangchen , Rrapfchen, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 17.

Geperlte Linger. Schnitten mit Chocolade.

Es wird ein Pfund Mehl, mit einem Pfund Butter, zwölf loth geriebenem Chocolade, ein halbes Pfund mit etwos mit Vanille gestossen Buder, nebst acht roben Gierdottern zu einem Teige (wie Nro. 1. erläutert) gesnettet. Der Teig wird sodann in eine lange und halbe Finger dunne Platte gewalft, sodann über einen Nubelwalfer gerollt, auf ein Backblech gebreitet, und schon gebacken. Rach dem völligen Backen wird die Platte herenusgenommen, in zwei Finger lange, und zwei Finger breite Schuitten geschnitten, und beseitigt. Nach dem völligen Ansklutten geschnitten, und beseitigt. Nach dem völligen Ansklutten werden zwei und zwei mittelst einer Marillen-Marmelade zusammen geklebt, und sodann (wie die Ringchen Nro. 9. erläutern) beendet.

Nro. 18.

Genoiser-Schnitten mit ronfitirten Gruchten.

Ein halbes Pfund mit etwas Vanille gestoffener Bucker, wird mit feche Gierdottern in einen glacirten Beidling recht staumig abgetrieben, unter dieser Zeit, wird ein halbes Pfund Butter zerlaffen, und ber Reine davon Löffelweis einer nach bem andern barunter gerührt. Nach dem flaumigen Abrühren, wird ber geschlagene Schnee von der Klar, und ein halbes Pfund

Mehl leicht barunter amalgamirt; es wird sodann ein ausgeworfenes Bachlech leicht mit Butter bestrichen, mit dem Teige
belegt, überall gleich gestrichen, und so in einem etwas abgefühle ten Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie in Finger sange, und zwei Finger breite Schnitten ausgeschnitten, mittelst einer Marillen-Marmelade zwei und zwei zusammen gesetzt, sebann mit constitieten Früchten und Kitten-Käse zierlich belegt, und so über eine mit Servietten belegte Schüssel bressirt. (Tab. XVIII. Fig. 5.)

Nro. 19.

Seperite Genoiser. Schuitten mit Chocolade-Conserv.

Die vorhergehenden gleich bereiteten Schnitten, nach bem fie mit einer Marmelade zusammen gesett, und rein zugeschnitten sind, werden in eine Conserv (wie welche bei Nro. 5. erflärt) getunkt, und zum Trocknen beseitigt. Nach dem volligen Abtrockenen werden sie mit weißem Eise an dem Rand, Persen ähnlich gesprift; inzwischen mit ganzen Ribifeln belegt, zum Trocknen gestellt, und beim Gebrauche, über eine mit Gervietten belegte Schuffel breffirt.

Nro. 20.

Genoiser-Rrapfchen mit Orangen. Conserv.

Die vorhergehende bereitete Maffe wird über ein aufgeworfenes Bachblech gestrichen, gebacken, und nach dem Backen mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen. Nach dem völligen Erkalten werden sie mittelst einer Marillen Marmelade zusammen geseht, in die schon dazu bereitete Conserv (wie welche bei Nro 6. erläutert) getunkt, und zum Abtrocknen beseitigt.

Bei dem Webrauche werden fie über eine mit Gervietten be-

legte Schuffel breffirt, und aufgetischt.

Nro. 21.

Genoiser-Schnitten mit Chocolade.

Seche Gierichwere Butter, so viel Mehl, so viel Buder, feche Dotter, feche Belteln zerlaffener Chocolade, und von ber Rlar ber geschlagene Schnee bilben die Maffe. Die übrige Bearbeitung ift wie bei ben Borhergehenben.

Pr.

Nro. 22.

Genoiser - Monbicheinchen mit confitirten Gruchten.

Die Maffe wird ber Borbergebenben gleich gebacten, fobann mit einem großen runden Aussiecher in Monbideinden ausgestochen, mit confitirten Früchten zierlich belegt, und fo über eine mit Servietten belegte Schuffel brefürt.

Nro. 23.

Gateaux à la Anglaise.

Bier Loth geschälte Manbeln werben mit etwas Gierflar fein geftoffen, und burch ein Gieb geftrichen, fle werben fobann in einem Beibling mit einem Biertelpfund abgeriebenen Butfer. und feche Gierbottern flaumig abgetrieben. Unter biefet Beit werten acht loth Butter gerlaffen, von ter Gaure abgenommen. und loffelweis einer nach bem anbern batein gerührt; auf Die lent von ber Rlar bem gefchlagenen Schnee, nebft feche Loth feinen Mehl, zwei Loth feine Beinbeeren, zwei Loth in Burfel geschnittene eingesottene Ruge, veramalgamirt, und fo in einem Davierfavfel, ober von Blech ben Rapfel ahnlich gemachter form. welcher vier Finger breit, brei Finger hoch, und zwei Spannen lang, mit Butter leicht ausgeschwungen, und mit Dehl bestäubt ift, aefullt, gleich auseinander gestrichen, und langfam gebacten. Rach bem Baden wird er über ein Cleb gefturgt, und gum völligen Mustuhlen fteben gelaffen. Rach bem Mustuhlen merben Ringer bunne Schnitten ausgeschnitten , und boch über eine mit Gervietten belegte Couffel im Rrange laufend aufbreffirt. (Tab. XVIII. Fig. 8.)

Nro. 24.

Gateaux à la Anglaise mit Chocolade-Conserv.

Der porhergehende gleich gebadene Gateaux, wird nach dem völligen Ausfühlen, mit Conserv (wie welche bei Nro. 5. erläutert) übergoffen, genau überftrichen, und zum Abtrocknen befeitigt. Rachdem die Conserv abgetrocknet ift, wird er in Binger breite Schnitten aufgeschnitten, abermal zusammen geftellt, über eine mit Servietten belegte lange Schuffel breffirt, und mit constituten Früchten zierlich belegt.

So auch die Gateaux mit Drangen . Conserv, mit Limonie.

Conserv, mit Vanille, und mehr bergleichen gegeben.

Gateaux à la Anglaise mit Chocolade.

Mus vier Loth fein gestoffenen Manbeln, acht Loth Geschmad Bucter, feche Zelteln zerlassener Chocolade, feche Gierbotter, acht Loth Butter, acht Both Mehl, nebst von ber Klar
ber geschlagene Schnee bilben bie Maffe. Die übrige Behandlung ift, wie ber Borbergebenben.

Nro. 26.

Das fleine Bergogs Brot.

Gin halbes Seitel Baffer, wird mit acht Loth Butter , brei Loth Weschmad-Buder, nebft einem Staubchen Galg in einer fleinen Casserole ins Roden gebracht; es werden fobann brei fleine Rochloffel voll Mehl barein gemengt, und bas Bange recht fein abgerührt. Die Maffe wird fobann von bem farten Feuer herabgefest, und fo lange gerührt, bis fich ber Mehlgefchmad ganglich verliert, fie wird bann vom Feuer gefeht, und befeitigt. Rach Berlauf funf bie feche Minuten, werben feche Dotter nebft einem gangen Gi eines nad, bem anbern barein gerührt, und unter einem ofteren gnfammenruhren, ind Gis geftellt. Rad dem völligen Ausfühlen werden nun von felber Maffe, einen Finger langen, und eben fo bide Burftden über bie mit Debt bestäubten Tafel gerollt, und zwei Finger breit auseinander über ein Bactblech in gleichen Reihen gelegt, mit abgeschlagenen Giern bestrichen, und im abgefühlten Dfen gebacten. Das Bebact wird bann heraus genommen, von bem Bleche geloft, nach einigen Ubfühlen werben fie an ber Geite etwas gefpalten, mit Confitur angefüllt, und zierlich über eine mit Gervietten belegte Schuffel aufdreffirt. (Tab. XVIII. Fig. 1,)

Nro. 27.

Die Bergoge. Bregen mit Grob. Buder.

Der Borhergehende gleich bereitete Teig, wird nach bem er in Gis ausgefühlt ift, über die mit Mehl bestäubte Tafel gelegt, in halben Finger dunne Stangden gerollt, und von den Stangden zierliche Breichen dreffirt; sie werden sodann über ein Backblech gereihet, mit abgeschlagenen Giern bestrichen, mit Grob. Bucker bestreuet, und von schöner gelblicher Farbe gebacken.

Bei bem Gebrauche werden fie hoch im Kranze laufend über eine mit Gervietten belegte Schuffel breffirt, und aufgetischt. (Tab. XVIII. Fig. 2.) -

Marshay Google

So auch von jener Maffe Rrapfden, geperlte Ringden, geperlte Stangden, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 28

Biscuit-Schnitten mit Orangen. Conserv, und confitirten Früchten

Ein halbes Pfund fein gesiebter Buder, wird in einem glacirten Beidling mit zwölf Gierdottern, und etwas Geschmad. Buder, recht flaumig abgerahrt, nach dem Abrühren wird der geschlagene Schnee von sichs Gierstaren, nebst vierzehn Loth seinen Mehl bestäubten Bachbeche, ungefahr einen beschiehenen und Mehl bestäubten Bachbeche, ungefahr einen beben Finger dinn aufgestrichen, und laugiam schon geiblicht gebacken. Nach dem Backen werden sie in zwel Finger bezite und Finger lange Schnitten geschnitten, mittelst einer Maritlen Marmelade zwei und zwei zusammengescht, und bis senerhin beseitigt. Unter dieser Beit wird von einem halben Pfund Buder eine Conserv (wie jene bei Nro. 6. ersäutert), bereitet, die Schnitten barein getunkt, sodann mit constituten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel dreifirt. (Tab. XVIII. Fig. 4)

Nro. 29.

Biscuit-Rrapfchen mit Chocolade-Conserv.

Die vorhergehende bereitete Maffe wird über einen Bogen Papier, mittelft einer großen Fuliprige, in Saufchen (Die Große nach eigener Bestimmung) dreffirt, sie werden dann etwas aus einander gestrichen, so, daß sie ein kleines rundes kalbt bilben, sodann mit fein gesiebten Bucker recht ftark bestäubt, (eine furze Beit stehen gelassen, damit der Bucker zerstießt, um bei dem backen eine schone Kruste zu erhalten). Nach dem bet dem werden sie abgeloft, zwei und zwei mittelst einer Marillen-Marmelade zusammen geset, und herum schol zugeschnitten, und in die schon bereitete Conserv (wie jene bei Nro. 5. erläutert) getunkt, und beseitiget.

Bei bem Gebrauche werden fie abermal rund herum ichon gefchnitten , und über eine mit Gervietten belegte Schuffel bod aufbreffirt.

So auch die Rrapfchen mit Limonie : Conserv, Vanille, und mehr bergleichen gegeben.

Nro. 30.

Biscuit- Rrangden mit Conserv und confitieten Früchten.

Die vorhergehend bereitete Maffe, wird nachdem fie über ein Backblech einen halben Finger dunn aufgestrichen und gebaechen ift, nach beliebiger Größe in Kranzden ausgestochen, es werden dann zwei und zwei mit einer Marillen- Marmelado zusammen geseht, in die schon dazu bereitete Conserv getunkt, sodann mit constitten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Gervietten belegte Schüssel dressiert.

Nro. 31.

Biscuit - Carbonari - Augen.

Die ben vorhergehenden gleich bereitete Maffe, wird über ein mit Butter bestrichenen und Mehl bestäubten Bactbleche, einen farten Finger bid aufgestrichen, mit Buder bestänbt, und ichon gelblich gebacken, nach bem backen werden fie mit einem voalen Aussiecher ausgestochen, und bis ferner bei Ceite gefest. Unter biefer Beit bereitet man von einem Gierflar und fo viel faffendem Buder ein flaumiges Gis, von diefem Gife merben bann mit einer Dutte ovale Strigden, welche ein formliches Muge barfiellen, breffirt; jur größeren Bolttommenheit wird in ber Mitte eine fleine Bertiefung gelaffen, in welche fotann et. was zerlaffene Chocolade gefüllt wird, welches eigentlich tem Mugaufel bildet. Gie werben bann auf jener Geite, auf welcher fie auf bem Bleche lagen , mefferructendich mit Marillen- Marmelade bestrichen, fodann in eine Drangen - Couserv (wie welde bei Nro. 5. erlautert) getunft, Die ichon bereiteten Striften werden aufeinem jeden eines gelegt, und bei dem Webrauche über eine mit Cervietten belegte Couffel breffirt. (Tab. XVIII. Fig. 7.)

Nro. 32.

Millirte Biscuit-Schnitten.

Die vorhergehende bereitete Maffe, wird nachdem fie flaumig abgeruhrt, und mit bem Mehl und Schnee vermengt ift, in zwei Theile getheilt, die halfte wird mit vier Zelteln gericbenen Chocolade vermengt, über die hatte des hergerichteten Bacbleches Finger hoch gestrichen, und auf die andere Seite, eben so die andere halfte der Maffe, sie werden dann schon langsam gebacten. Rach dem bacten werden von einer seben Ab-

theilung, vier Finger breite Blatter gefchnitten, fie werben bann mit einer Marillen Marmelade gufammen gefeht, fo amar, bas immer eine braune ingwischen fommt, sobann gierlich augeschnitten, und bei Geite gesett.

Bei bem Gebrauche mirb bas Bange in Finger bide Blattchen aufgeschnitten, und über eine mit Gervietten belegte Schuf-

fel im Rrange laufent , boch auftreffirt.

Nro. 33.

Geperlte Biscuit-Ralat.

Die ber vorhergehenben gleich bereitete Daffe, wird nadbem fie abgeruhrt, und mit bem Conee und Dehl vermengt ift , einen halben Ringer bunn über ein mit Butter bestrichenen. und mit Mehl bestäubten Badbleche gestrichen, und in einem abgefühlten Badofen gebaden. Rach bem Baden wird mit einem feinen Deffer leicht barunter gefahren, um bie Platte von Blech zu lofen, fobann wird fie unter einem geschickten Ummenben umgefehrt, bie umgefehrte Geite fobann mefferruden bict mit einer Marmelade bestrichen, und abermal auf etwelche Dinuten in Dfen gestellt; (unter biefer Beit faugt ber Biscuit bie Marmelade ein , und lagt fich leicht gufammen rollen). Rach Berlauf einiger Minuten wird ber Biscuit aus bem Ofen genommen , ju einer Rolle gufammen gerollt , und bis ferner bei Ceite gefent. In einer halben Stunde wird bie Rolle in Finger bunne Blattchen gefchnitten, mit einem gart gerührten Gife Perlen abnlich, mit gangen Ribifeln eingetheilt, befrangt, fobann leicht übertroduet, und über eine mit Gervietten be-Legte Schaffel breffirt.

Nro. 34.

Biscuit - Bandel mit Oberefaum.

Acht both gestossener und fein gesiebter Buder, wird mit feche Gierbottern funfzehn Minuten in einer weißen Schale flaumig abgerührt; die falt gestandene Gierklar wird dann zu festen Schnee geschlagen, und hinein verrührt. Sobald ber Schnee nur einiger Maßen in dem Teig vermengt ist, werden fünf both getrocknetes Mehl leicht darein amalgamirt. Die kleinen Bandel werden unterdeffen mit glarisirtem Butter begoffen, und sogleich über einen Platont gestürzt, damit das Gett abfließen fann, und biese nur fehr wenig fett bleiben; sie werden dann mit feinem Buder bestäubt, mit dem Teige über die halfte angefüllt, und im fahlen Badofen gebaden, sie werden sonach aber ein Sieb gestürzt, und kalt gestellt.

Nro. 35.

Unies = 6 dnitten.

Gin halbes Pfund fein gesiebter Bucker, wird mit feche Gierdottern in einer weißen Schale recht flaumig abgetrieben, nach einer halben Stunde werden noch seche Gierdotter, drei Biertelpfund feines Mehl, und ein Loth rein geklaubter Unies darein gemengt, und über eine mit Mehl bestäubte Tafel gethan; die Masse wird sodann in vier dicke Rollen gerollt, über ein Backblech gelegt, mit zerschlagenen Giern bestrichen, und in einem schwachen Ofen gebacken.

Bei bem Gebrauche wird die Rolle in Finger bicke Schuftten gefchnitten, und über eine mit Servietten belegte Schuffel breffirt.

Nro. 36.

Unies : Schnitten mit Früchten.

Der vorhergehend bereiteten Maffe, werden noch zwei Loth nubelformig geschnittene Betraten, eben so viel eingesottene Ruffe, so viel Ringlotten, und fo viel Weinbeeren beigemischt, und ben vorhergehenden gleich beenbet.

Nro. 37.

Manbel = Schnitten mit Grüchten.

Acht Loth geschälte Mandeln werden mit zwei Eierbottern fein gestossen, und durch ein Sieb gestrichen, sie werden dann in einem glacirten Beidling mit einem halben Pfund gesiebten Bucker, und zehn Lierdottern recht flaumig abgetrieben. Nach dem Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von der Klar vermengt, nach dem Schnee werden noch vierzehn Loth Mehl, nebst zwei Loth nudelförmig geschnittene Betraten, zwei Loth Ringsotten, und zwei Loth eingesottene Russe leicht darein amalgamirt, sodann wird die Masse in einem Papier-Kapsel, (wie welche bei Nro. 23. erläutert) gefüllt, und in einem schwachen Ofen gebacken.

Bei bem Getrauche wird bas Gange in Finger bide Schnitten geschnitten, und über eine mit Servietten belegte Schuffel breffirt.

Time and a Google

Nro. 38.

Safelnuß. Schnitten.

Sechzehn Both Safelnuffe, werden nachdem fie aufgefchlagen find, rein abgeschaben, sodann werden bavon ber schönften acht Loth, in so viel Carmel bis jum absterben gefocht, (Absterben nennt man, wenn fich ber Buder an ben Ruffen anlegt, und sich zu kleinen Brofeln bildbet) fie werden bann über einen Plafoat gethan, auseinander gestrichen, und jum ganglichen Ausstählen stehen gelassen. Nach bem Ausfühlen werden sie gestoffen, durch ein Pafier- Sieb gestrichen, sodann mit zwölf Gierbottern und zehn Loth gesiebten Bucker vermengt, flaumig abgerührt, und übrigens den Borbergehenden gleich beendet.

Nro. 39.

Raffeh = Sonitten.

Bu einem halben Seitel siedendes Basser, werden vier Loth gebrannter, und brennend heißer Kasseh gegeben, genau bedeckt, und bei Seite gesetz; nach Berlauf einer halben Stunde wird die Insusion geseiht, mit acht Loth Juder vermengt, und über einen Windosen bis zur starten Conserv - Probe getocht, (wie die Chocolade - Conserv Nro. 5. erkautert) dann uber einen Bogen Papier gestichen, und zum trocknen gestellt. Nach dem trocknen wird er gestossen, gesiebt, noch mit zwölf Loth sein gestehten Juder, acht Loth sein gestossenn Mandeln und zwölf Gierdottern flaumig abgetrieben, übrigens ben Borhergehenden gleich beendet.

Nro. 40.

Raftanien Burftchen mit Chocolade-Conserv.

Ge werben vierzig Raftanien auf ble befanntefte Beise gebraten, bann ausgeloft, fein gestoffen, und burch ein Sieb geschlagen, man muß jedoch darauf feben, daß nichts etwa von dem braun gewordenem Fleische berselben binzu fommt. Dann werden acht Both Mehl über die Tafel gesiebt, und in eine Grube gestrichen; in diese sommen: zwölf Loth von den durch geschlagenen Kaftanien, acht Both Butter, seche Loth Bucker, und ein ganzes Ci; dieß wird zu einem Teige vermengt, fein gesnettet, dann auf einen Finger biden, und einen Finger tangen Burstchen gerollt, über ein Blech gereihet, mit abgeschlagenen Giern bestrichen, und in abgefühlten Backofen langfam

Dy wob Google

gebaden. Rach bem Baden werben fie rund herum zierlich zugeschnitten, in Die schon bereitete Conserv (wie Nro. 5. erlautert) getunft; und bei Geite gesett.

Bei bem Gebrauche werden fie über eine mit Gervietten

belegte Schuffel breffirt, und aufgetifcht.

Nro. 41.

Safelnuß = Burfichen mit Orangen . Conserv.

Es werben ein Pfund hafelnuffe aufgeschlagen, und gerdflet, bis fich bas feine braune hatchen leicht wegnehmen laßt;
diese Korner werden nun sein gestoffen, und durch ein Sieb geschlagen. Bon diesen werden nun sechzehn Loth gewogen; hiezu
kommen: sechzehn Loth Mehl, eben so viel Butter, Bucker, und
vier bis füuf Gierdotter. Es wird zu einem Teige gefnettet,
und in Burschen, ben vorhergehenden gleich verwandelt, über
ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gereihet, mit Giern beftrichen, und langsam gebacken. Rach dem völligen Ausfühlen
werden sie in die schon bereitete Conserv (wie jene bei Nro. 6.
erlautert), getunkt, und beim Gebrauche über eine mit Gervietten belegte Schüffel dressirt.

Nro. 42.

Manbel : Bürftden mit Orangen: Conserv.

Diese Bereitung ift ber vorhergehenden von Punkt gu Punkt gleich; es werben aber auf zehn Loth fuße, feche Loth bittere Mandeln genommen.

Nro. 43.

Geperlte Grillage-Schnitten.

Es werden brei Biertelpfund abgeschälte Mandeln von einander gespalten, bann nubelartig geschnitten, und in einem Barmkaiten, oder in einem abgefühlten Ofen über Racht getrocknet. Es werden bann fünfzeln Loth fein gesiebter Jucker in einem Carmel - Löffel über schwacher Gluth langsam zerlassen, allein so behutsam, bas berselbe feine Farbe fängt. Man rührt mit einem neuen Rochlöffel immer ben zuerst zerlassen leicht auf, damit auch ber übrige nach und nach zersließe, und wenn berselbe nur dunn füßig, sich leicht farbt, so werden die warmen Mandeln hinein geschüttet, und durcheinander gerührt, bis sie mit bemselben übersponnen, in Ballen zusammen halten. Sollte es geschehen, daß ihre Farbe zu matt ware, so müßte man sie sammt ben Zucker noch einige Augeublicke fortrössen,

bis fie gelbroth werben, bann werben fie aber fogleich bom Reuer genommen , und uber ein leicht mit Danbelohl beftridenes Blech aus bem Carmel - Löffel übergeleert. Bier werben fie mit einem Rubelmalter, ben man mit feinen Dehl etwas fett macht, ungefahr in eine zwei mefferruden bunne Platte ausgewalft, um ihnen eine ichone Glatte gu geben. Run werben ans biefer Platte zwei Finger breite, und vier Finger lange Schnitten febr gleichformig gefchnitten, welches aber flüchtig gefchehen muß; benn wird ber Teig talt, fo geht bas Deffer nicht mehr leicht burch, und bie Schnitten brechen, bevor man fie vom Blech nehmen tann. Man tonn fich zwar in Diefem Ralle etwas helfen, indem man bas Blech in einem abgefühlten Dfen Schicht; Die Barme erweicht bas Bange wieber, affein es. farbt es jugleich , und ba auf eine fcone Farbe bei biefer Urt Berichten febr viel antommt, fo ift eine geschicfte Geschwinbigfeit einer bequemen Sulfe immer vorzugichen. Die Schnitten werben fodann mit einem weißen und garten Gife Berlen abnlich mit gangen Ribifeln eingetheilt , eingefaßt , fobann leicht getrodnet , und bei bem Gebrauche uber eine mit Servietten belegte Chuffel im Rrange laufend, aufbreffirt.

Co auch bie Grillage - Bogen,

Mondicheinchen,

Ringden, und mehr bergleichen,

gegeben.

Nro. 44.

Manbel. Rrangchen.

Gin halbes Pfund rein gefchalte Manbeln, werben febr fein geschnitten , und uber einer Racht in einem Barmfaften, ober in einem abgefühlten Dfen getrodnet. Es wird ein halbes Pfund fein gefiebter Buder, mit etwelcher Gierffar , ju einem flaumigen Gife gerührt, nach bem garten Ruhren werben bie Danbeln leicht darunter gerührt, Die Maffe wird fodann über bie mit feinen Buder bestäubte Tafel gethan, bis auf einen Finger bid ausgewalft, und mit einem gart gerührten Gife leicht beftrichen. Die Platte wird fobann mit einem rippigen Uneftecher in Rrangden ausgeflochen, und aber ein mit Bache beftrichenes Bactblech gereihet, Die Abrige Maffe wird abermat leicht Bufammen geftellt, ausgewalft, mit Gis abermal überftrichen, und wie bie erften beenbet; fie werben bann in einem abge-Fühlten Ofen ju einer licht gelblichen Farbe gebaden, und bei bem Gebrauche uber eine mit Servietten belegte Schuffel breffirt.

Dalized by Google

Nro. 45.

Mandel = Ringden mit confitirten Fruchten.

Ein halbes Pfund rein geschälte Mandeln werden mit vier Gierklar fein gestossen, dann durch ein Sieb gestrichen, und in einer reinen Casserole mit sechzehn Loth Juder und dem Saft einer halben Limonie vermengt, die Masse wird sodann über ein schwaches Feuer gestellt, und so lange gerührt, die sie sich von der Casserole löst, sie wird dann über eine mit Juder bestäubte Tasel gestrichen, und einen halben Finger dann ausgewalft. Die ganze Platte wird mit einem weißen und staumigen Eise bestrichen, in Ringchen ausgestochen, und über ein reisnes Bachblech gereihet. Die Ringchen werden dann mit confitieten Früchten zierlich belegt, in einem Wärmkasten, oder in einem kählen Ofen getrocknet, und beim Gebrauche über eine mit Servietten belegte Schüssel dresstrt.

Nro. 46.

Manbel Bregen mit Grob . Buder.

Ein halbes Pfund Mandeln werben nach bem schälen, mit vier Gierdottern und einem halben Pfund Buder fein gestossen, nachdem sie fein gestossen, nachdem sie fein gestossen sind, werben sie burch ein Sieb gestrichen, und über eine mit Zuder bestäubte Tafel gegebeit. Aus dieser Masse werden sodann schmale Stängchen gerollt; und biese zu Breben zusammen gebogen; sie werden dann über ein mit Wachs bestrichenes Bachblech gereihet, mit zerschlagenen Obtstern bestrichen, mit in seinem Würseln geschnittene Zetraten und Grob Buder start bestreut, in einem abgefühlten Ofen gebarcten, und beim Gebrauche über eine mit Gervietten belegte Schüssel bressiet.

Nro. 47.

Manbel . Ramela.

Acht Loth Manbeln werben in einem reinen Tuch abgetles belt, (bamit fie von allem Schmuß und Staub gereinigt werben), sie werden bann leicht gestoffen, und sogleich durch ein Passerseb gestrichen, die sich auf das erstemal nicht durchstreichen lassen, werben abermal gestoffen, und be fort, bis fur die Schalen auf dem Sieb bleiben. Die Manbeln werden dann mit eben so viel fein gestebten Zucker in eine weiß glacirte Schale gegeben, und mit etwelcher Eierklar zu einem flussigen Teig gerührt. Unter dieser Zeit wird ein Bachblech in einem warmen

Ofen gestellt, und heiß gemacht, bann wird es mit Bachs beftrichen, und bei Seite gestellt. Rachdem das Blech ichon ausgefühlt ift, wird die Masse papierdunn aufgestrichen, und in
einem schwach geheizten Ofen gebacken. Die Platte wird sadann
in Finger lange und breite Schnitten geschnitten, und abermal
in Ofen gestellt; nachdem sich die Schnitten burchaus gleich gelblicht braunen, so werden sie zu Starnste gerollt, und zu bem
weiteren Bedarfe verwendet.

Nro. 48.

Sobibippen.

Gs werben fechgebn Both Buder mit einem Stangden Vanille fein gestoffen und burchgefiebt, welches Ctoffen wiederholt geschehen muß, weil bie Vanille fich fcmer pulverifirt. Diefer Vanille - Buder wird eben mit fo viel feinem Mehl, vier gange Gier und vier Gierbottern in einem Beibling genau abgeruhrt, fodann tommen noch vier Loth gerlaffener Butter, etwas Mildi, zwar fo viel, bag fich ber Teig leicht flugig, einer Tunte abn. lid. vom toffel fpinnt. Das Sublbippen : Gifen wird nun über ben fdwachen Binbofen gehint; wenn ce bei bem Mufmachen leichten Rauch gibt, fo ift es beig. Man bestreicht es mittelit einer in gerlaffenem Schmalz getauchten Feber, lagt es einen Mugenblid abtropfen, und gießt nun einen fcmachen Unrichte Löffel voll von ber Maffe in baffelbe, macht es leicht zu, und fchiebt es wieber uber bas Geuer; nach und nach wird bas Gie fen aufammen gepreft, Damit ber Deffin beffelben genau in bie Soblbipve gepragt wird. Beidicht es, bas man gleich vom Une fange bich Gifen gufammenpregt, fo fallt ber Teig auseinander, oft die Balfte aus ben Form heraus, und bie Soblhippe mirb locherig und migrathen. Gie werben fobann fonell aus bem Gifen genommen, und entweder ju Gfarnigen, oder auf bunnen Robrechen zusammen gerollt; bann wird ber Teig wieber aufgegoffen , und die Operation bis ju Ende fo fortgefest. Es muß hauptfachlich barauf gefehen werben , bag bas Feuer gleich un. terhalten, und bas Gifen in gleicher Sige bleibe.

Nro. 49.

Spanifche Binbe mit Dbersfaum.

Es wird ein Pfund bes feinsten Bucters fein gestoffen, und burch ein fehr feines Sieb gestebt; bann wird bas Gierklar von fleben feischen Giern ju febr festen Schnee geschlagen und endlich mahrend bes Schlagens mit bem Bucter vermengt, so baf es einem weißen, etwas festen Teig giebt. Run werben mit einen Efloffel, über ein Davier ein halbes Et große und eben geformte Saufden einen halben Finger breit anseinander gelegt, mit feinen Buder bestäubt, und über ein Brett aeleat. Diefes wird nun fo fort gefest, bis bie gange Maffe aufaeaangen ift; fie bleiben an einem feuchten Orte fteben, bie ber über fie gestäubte Buder gerfliegend feucht geworben ift. Man giebt fie nun mit bem Brette, über welchem fie gereihet finb. in einen febr abgefühlten Ofen, und lagt fie eine Stunde barin. Rach einer Stunde muffen fie bie Salfte großer, von ber garteften gelbrothlichen Farbe, über ber gangen Dberflache fein glafig feft fein; man nimmt fie behutfam berab, und bobit ibre weiche Mitte mit einen Loffel behutfam aus, ober brudt mit bem Boffel eine Bertiefung binein, legt fie mit ber Rrufte über ein Gieb , und ftellt fie in einen Barmfaften , bamit fie nach einigen Stunden gang trocfen glasbruchig werben. 3m Mugen. blide Des Unrichtens werben fie mit geschaumten Obers, welches mit Vanille-Buder vermengt ift, gefüllt, zwei und zwei aufammen gefest, über eine mit Gervietten belegte Schuffel breffirt, und fogleich aufgetifcht.

Nro. 50.

Spanische Binb. Torteletten.

Ueber einen Bogen Papier werben mit einem Birkel kleine Rundungen ungefahr zwei Finger breit im Durchmeffer vorgegezirkelt, beffen außerfter Rand wird bann mit ber Maffe (wie
bie Borhergehende erlautert) mittelst einer Sprife mit Buschn
eines genan neben ben andern befeht, in ihrer Mitte wird bann
noch ein feines Gitter dreffirt, bann werden sie mit Grob. Buder bestreut, über ein Backblech gethan, und in einem sehr ausgefühlten Ofen ober Barmfasten drei Stunden getrocknet.

Beim Gebrauche werden fie vom Papier geloft, Die untereSeite wird mit Mariffen-Marmelade bestrichen, es werden bann zwei und zwei zusammengesest, und über eine mit Gervietten be-

legte Schüffel breffirt.

Nro. 51.

Spanifche Bind. Schnitten mit confitirten Früchten.

Die Maffe ift bei jedem Erfdeinen die nahmliche. — Es werben ungefahr zwei Finger breite und Finger lange Streifschen auf einen Bogen Papier vorgezeichnet, deffen Rand wird zuerft mit kleinen Bufeln mittelft einer Sprife befest, in ihrer Mitte wird bann ein feines Gitter breffirt, fie werben über ein

Badbled, gethan, mit fein gefiebten Orangen-Buder beftaubt,

und in einem abgefühlten Dfen getrodnet.

Beim Gebrauche werden fie von bem Papier geloft, tie untere Seite wird ihnen mit Marillen-Marmelade bestrichen , und zwei und zwei zusammen gesett; zwischen ben Gittern, werden noch confitirte Früchten gelegt, und über eine mit Servietten belegte Schuffel breffirt.

Nro. 52.

Spanifche Binb. Bogen.

Es werden zwei Finger breitz und Finger lange Papierftreifchen geschnitten, über diese Streifchen wird die Maffe wie die Borhergehende dreffirt. Rach bem dreffiren werden sie ftart mit Orangen-Butter bestäubt, sie werden dann über Bögenbleche gelegt, und in einem ausgefühlten Ofen trocknen gelaffen, (alle die Maffen werden nur bloß getrocknet).

Beim Gebrauche werben fie vom Papier geloft, und übet

eine mit Gervietten belegte Schuffel breffirt.

Nro. 53.

Spanische Bind. Bregen.

Es wird ein heißes Bachblech mit Bachs bestrichen und falt gestellt. Nachdem es ausgefühlt ift, werden die Breten mit einer Sprige dreffirt, (bei welchem aber nichts vorgezeichnet wird, die Borzeichnung ift das öftere Machen, und die geubte Sand) mit Orangen-Bucker bestäubt, und in einem abgefühlten Ofen getrodnet.

Beim Gebrauche wird bas Blech über etwas Gluth geftellt, und fobalb fich bas Blech erhipt, fo zerfchmilzt bas Bachs, und bie Bregen fonnen ungebrochen herab genommen werden, fie werden bann im Kranze laufend einer mit Gervietten belegten

Schuffel breffirt und aufgetifcht.

Nro. 54.

Butterblatter. Torte mit confitirten Grachten.

Aus dem fünfmal geschlagenen Butterteig (von einem Pfund bie Maffe) werden funf Daumen bide Blatter geschnitten. Die erste wird wie die Rundung eines gewöhnlichen Speifetellers ist, die zweite um einen Finger breit schmaler, und so bis auf die lette, sie werden bann über ein Backblech gelegt, und mit abgeschlagenen Giern, leicht bestrichen. Der erubrigte Teig wird bann zwei Messerrachen bunn ausgewaltt, in Kreuzer große

Ringchen ausgestochen, und am außersten Rand ber Blätter, eines neben bem andern gelegt, sie werben bann leicht bestrichen, und in Den ichon gebacken. Rachdem sie ausgefühlt sind, wird ber innere Rand neben ben Ringchen mit Marillen-Marmelade bestrichen, die zweite Platte barauf gelegt, abermal bestrichen, und so fort, bis alle bei einander sind; bann werden die Ringchen mit constitten Weichseln belegt, und bie Torte über eine mit Servietten belegte Schiffel gestellt.

Nro. 55.

Linger: Torte mit Chocolade-Conserv.

Der wie bei ben Tortletten erläuterte Teig, wird in fünf gleiche Theile zertheilt, die Abtheilungen werden dann in runde Leibchen gewift, sie werden dann in Daumen bicke runde Platten gewalft, und über ein Backblech gelegt; die Platten werden dann mit schmalen Papierstreischen eingefaßt (um das auseinanderdringen des Teiges zu verhüthen) mit zerschlagenen Giern leicht bestrichen und schon gelblich gebacken. In einer halben Stunde werden die Platten vom Blech genommen, sie werden rund herum schon zugeschnitten, mit Maristen-Marmelade Messerrücken dann bestrichen, und eine über die andere gelegt, nachdem die Blätter bei einander sind, werden sie rund herum gleich geschnitten, sodann mit einer Conserv wie Nro. 5. erläutert) übergossen, und rund herum gleich bestrichen. Nachdem die Conserv übertrocknet ist, wird die Torte vom Papier gelöst, mit constitten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt.

Nro. 56.

Linger . Torte mit Chocolade:

Ein Pfund feines Mehl, ein Pfund Butter, ein halbes Pfund fein geriebener Chocolade, ein halbes Pfund Bucker, acht rohe Gierdotter, und etwelche gestossene und gesiebte Bei vurznelken, bilden die Masse, übrigens ist die Behandlung ber Borhergehenden gleich.

Nro. 57:

Abgetriebene Linger-Torte mit Orangen.

Es werden zwölf Loth gefchalte Manbeln mit vier Gierbottern fein gestoffen, und burch ein Sieb gestrichen, fie werben bann mit zwanzig Loth Vanille gestoffenen Buder, und zwolf Sierbottern in einem glacirten Beibling flaumig abgetrleben. Unter biefer Zeit wird ein halbes Pfund Butter zerlaffen und von ber Saure gegoffen und löffelweis einer nach bem andern in die Masse gerührt. Rach bem flaumigen Ubtreiben wird die Masse noch mit dem geschlagenen Schnee von der Klar, nebst sechzehn loth feines Mehl veramalgamirt, und so in vier kleine Minut-Plasonts welche mit Schmalz bestrichen, und mit Mehl bestäubt sind, gefüllt, gleich auseinander gestrichen und in einem schwachen Dsen langsam gebacken. Nach dem Backen werden die Blätter mit Maristen-Marmelade bestrichen, und ein Blatt über das andere gelegt. Sie werden dann rund umher schön zugeschnitten, dann über einen Bogen Papier gestellt, und mit der Conserv (wie jene bei Nro. 6. erläutert) übergossen, und zum Trocknen stehen gelassen.

Bei bem Gebrauche wird bie Torte vom Papier geloft, uber eine mit Cervietten belegte Schuffel gestellt, und mit con-

fitirten Früchten gierlich belegt.

Nro. 58.

Linger. Torte nach bürgerlicher Urt.

Es werben ein Pfund Manbeln sammt ber Schale gestoffen, und burch ein Sieb gestrichen, sie werden dann auf die Tasel genommen, und mit einem Psund seinen Mehl, ein Pfund Butter, ein halbes Pfund gestebter Zuder, zehn Gierdotter, und etwelche gestoffene Sewürznelken zu einem Teig gesnettet. Diestwelche gwird dann in fünf Theile getheilt, und eine jede Abtheilung in ein rundes Leibchen gewirkt; die Leibchen werden dann in gleiche runde Platten gewallt, und über ein Backblech gelegt, dann werden sie mit Papierstreisen eingesaßt, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt, und in einem schwach geheitsten Ofen gebacken. Nach dem sie gebacken, und ausgefühlt sind, werden die Platten mit Maristen. Marmelade bestrichen, und eine auf die andere gelegt, sie werden dann rund herum schon dugeschnitten, mit constituten Früchten zierlich belegt, und über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt.

Nro. 59.

Genoiser Blätter: Tortc.

Ge werben vier Loth geschälte Manbeln mit etwas Gierter gestoffen, und burch ein Sieb gestrichen, und bann in einen Weidling mit sechzehn Loth Vanille gestossen. Bucker, und zwölf Gierbottern recht flaumig abgetrieben. Unter biefer Zeit werben zwölf Loth Butter zerlaffen, und von der Caure ge-

aoffen : nach bem flaumigen Abtreiben wird bie Butter goffelweis unter bie Maffe gezogen, nachbem bie Butter auch aut verrührt ift, fommt ber gefchlagene Schnee von ber Rlar, nebit amei Loth nudelformig gefchnittene Betraten, zwei Loth eingefottene Ruge , zwei Loth Weinbeeren , und fechzehn Loth feines Mebl. Rachbem Die Bestandtheile alle leicht burcheinander gerubrt find, fo wird bie Maffe in vier gleiche Minut : Plafonts. welche mit Edmaly bestrichen und mit Mehl bestäubt find, geaoffen , bann wird bie Maffe gleich auselnander genrichen , und in einem fdwach geheiten Dfen gebacten. Rach bem Bacten werben fie aber ein Sieb gefturgt, und bei Geite gefent. Radi-Dem bie Blatter ausgefühlt find, werben fie bann mit Marillen-Marmelade Mefferruden bunn beftrichen, und ein Blatt aber bas andere gelegt, Die Torte wird bann rund herum gierlich gugeschnitten, bann mit confitirten Fruchten gierlich befegt, und über eine mit Gervietten belegte Schnffel gefiellt. (Tab. XIX. Fig. 12.)

Nro. 60.

Napoleon-Torte mit Chocolade-Conserv.

Es wird ein halbes Pfund feiner Chocolade über ein Plafont gelegt, und in einem marmen Ofen gestellt, nachbem Die Chocolade ceweicht ift, wird fie in einen Weidling gethan, und mit einem Studichen Butter recht fein abgetrieben, wenn nun bicfes gut verrührt ift, fommt wieber etwas Butter, und fo bis auf ein halbes Pfund; bann werden noch ein halbes Pfund mit ber Schale gestoffene, und gefiebte Mandeln, nebit einem halben Pfund mit Vanille gestoffenen Bucker, und fechzehn Gierbottern barein gerührt. Die Daffe wird bann eine halbe Stunde nuch recht flaumig gerührt, und am Ende mit bem geichlagenen Ednee von ber Rlar, und acht Both feinen Mehl veramalgamirt. Die nun einmal fertig bereitete Daffe, wird bann in vier gleiche Minut = Plafonts , welche mit Schmalz bestrichen und mit Mehl bestänbt find, gegoffen , bann gleich auseinander geftrichen, und in einem fehr fcwach geheiten Dfen gebacten. Rach bem Bacten werben fie über ein Gieb gefturgt und bei Geite gefeht; nady bem volligen Unsfuhlen werben fie auf einen Bogen Papier genommen, bann Defferracten bunn, mit Da= rillen . Marmelade beftrichen, und eine Platte über bie andere gelegt, Die Torte wird bann rund herum gierlich zugefchnitten, Dann mit einem Conserv (wie jene bei Nro. 5. erlantert) übergoffen, glatt geftrichen, und jum Abtrochnen fichen gelaffen. Rach= bem die Conserv abgetrocknet ift, wird die Torte mis conficirten 16 *

Frichten gereich belegt und aber eine mit Gervietten belegte Echuffel geftellt. (Tab. XIX. Fig. 12.)

Nro. 61.

Biscuit. Torte.

Ge wird von gwolf Giertlar.fo moglichft ein fefter Schnee geichlagen, ber Schnee wirb bann mit fechgehn Gierbottern leicht verrabrt, nach ben Dottern tommen noch zwanzig Both Drangen-Buder und nach bem Bucter, vierzehn Both feines Mehl. Das Bange muß fehr behutfam veramalgamirt werben , um bie Leiche tigfeit ber Torte ju erhalten Der Mobel wird mahrend bes Rübrens mit gerlaffenem Schmalze leicht bestrichen, und nach bem Beftreichen über einem Plafont gefturgt, Damit bas gu viele Rett abfliege; fo bald bieß gefchehen ift, To wird berfelbe mit febr fein gefiebten Bucter ftart bestäubt, und wieber umae. fturgt, bamit bas, mas zu viel ift, wieber herabfalle. Rach einigen Minuten wirb bas Stauben mit bem Buder wiebecholt. und nun wieb bie Daffe hinein gegoffen, und in einen abgefühlten Dfen gebarten. Das Garbarten wird baburch fonbire, bag man mit dem Finger bie Oberflache ber Torte berührt; ift diefe troden und feft, fo wird biefelbe herausgenommen , im Gegentheil, wenn bie Oberflache noch welch ift, fo wird bie Torte noch eine Beile barin gelaffen; bann wird fie behutfam über ein Sieb gefturgt, und bei Geite gefest.

Beim Gebrauche wird fie über eine mit Gervietten belegte Schuffel gestellt und aufgetischt. (Tab. XIX. Fig. 9.)

Nro. 62.

Biscuit-Torte mit Orangen: Conserv.

Die vorhergehend erläutete Masse wird in einen flachen Mobel gegossen, und ber Borhergehenden gleich gebacken, nach bem Backen wird die Torte über ein Sieb gestürzt, und bei Sette gesetht. Nachdem sie ausgefühlt ist, wird sie über einem Bogen, Papier gestellt, mit einen Conserv (wie welche bei Nro. 5. erläutert) übergossen, und zum Abtrocknen siehen gesaffen. Nachdem die Conserv abgetrocknet ist, wird sie mit constituten Früchten belegt, und über eine mit Servletten belegte Schüssel gestellt.

Nro. 63.

Millirte Biscuit-Blatter = Zorte.

Bier und zwanzig Eierbotter werben in einem glacirten Weibling mit vier und zwanzig Loth abgeriebenen Sefchmackzieter flaumig abgetrieben. Nach bem Abtreiben wird die Massemit bem geschlagenen Schnee von sechzehn Siern, ind sechzehn Eoth seinen Mehls veramalgamirt. Die Masse wird dann in zwei Theile getheilt, die Halfe wird sogleich in zwei Minute-Plasonts, welche mit Schmalz bestrichen, und mit Mehl bestäubt sind, gegossen, die andere Hälfe aber wird mit vier Loth geriebenen und gesieben Chocolade vermengt, und gleich dem Ersteren in Plasonts gegossen; sie werden dann langsam gedacken, und nach dem Backen über ein Sieb gestürzt. Nach dem Auskühlen werden sie mit Marissen Sieben werden, und eine auf die andere gelegt, es muß so angetragen werden, das immer nach einer braunen, eine gelbe kommt.

Bei bem Gebrauche wird bie Torte rund herum fcon gugefchnitten , bann mit confitirten Frudten gierlich belegt , und

über eine mit Gervietten belegte Schuffel gestellt.

Nro. 64.

Biscuit-Blatter . Torte mit Oberefaum.

Ge wird ein halbes Pfund fein gesiebter Bucker mit zwolt Gierdottern in einem glacirten Weibling recht flaumig abgetriesben, nach bem flaumigen Abtreiben wird von seche Gierklaren ein feiter Schnee geschlagen, und selber nehst vierzehn Loth bes feinsten Mehle leicht barein amalgamirt. Die nun bereitete Masse wird bann in vier Blättern auf ein Backblech gestrichen, dann mit Zucker bestäubt, und in einem abgefühlten Dfen gebacken. Rach bem Backen werden sie von Blech gelöft, rund herzum schol zugeschulten, die Mitte bessen wird bann mit einem großen runden Ausstecher bis auf einen starken, zwei Finger breiten Rand ausgestochen, und bei Seite geseht.

Beim Gebrauche wird eine Platte über eine mit Servietten belegte Schuffel gelegt, mit einem bid geschlagenen Obersfaum, welches mit Vanille-Bucker vermengt ift, Finger bid bestrichen, bann wieber eine Platte, nach blefer Platte wieder Obersfaum und so fort, bis nun alle bei einander sind; bie lette wird bann mit confitirten Früchten zierlich belegt, mit Bucker be-

ftaubt und aufgetischt. (Tab. XIX. Fig. 10.)

Da alla Google

Nro. 65.

Piftagien . Torte mit Orangen . Conserv.

Acht loth geschälte Distazien werden mit etwas Spinat-Topfen gestossen, und burch ein Sieb gestrichen, sie werden dann mit einem halben Pfund gesiebten Jucker, und zwölf Gierdottern recht flaumig abgetrieben. Nach bem flaumigen Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von der Klar nebst sechzehn Loth des seinsten Mehle, leicht veramalgamirt, dann in einem mit Schmalz bestrichenen, und Mehlbeständten flachen Model gesüllt, und in einem abgefühlten Ofen laugsam gebacken. Nach dem Garbacken wird die Torte über ein Sieb gestürzt, und bei Seite gestellt, nach dem völligen Auskfahsen wird sie auf einen Bogen Papier gestellt, mit der Conserv (wie welche bei Nro. 6. erläutert) übergossen, glatt gestrichen, und zum Trocknen siehen gelassen.

Beim Gebrauche wird fie über eine mit Gervietten belegte Schuffel geftellt, und mit confitirten Fruchten gierlich belegt.

Nro. 66.

Manbel Torte mit Chocolade-Conserv.

Acht Loth geschälte Mandeln werden mit zwei Dotter fein gestoffen, und turch ein Sieb gestrichen, sie werden dann in einem glacirten Weibling mit sechzehn Loth Orangen Buder, und zwolf Eierdottern recht flaumig abgetrieben. Rach dem stammigen Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von der Klar, nebst sechzehn Loth des feinsten Mehls veramalsgabirt, dann in einem mit Schmalz bestrichenen, und Mehl des stäubten stand in einem mit Schmalz bestrichenen, und Mehl des gebacken. Rach dem Backen wird die Torte über ein Sieb gesstützt, nach dem Ausfühlen mit der Conserv (wie welche bei Nro. 5. erläutert) übergossen, glatt gestrichen, und zum Trocksnen stehen gesassen.

Beim Gebranche wird fie über eine mit Gervietten belegte Schuffel gestellt , und mit confitirten Spuchten gierlich belegt.

Nro. 67.

Mandel : Eorte mit Früchten.

Der vorhergehend bereiteten Maffe, werden noch zwei Both undelformig gefchnittene Betraten, fo viel Rufe, grune Mandeln, und fo viel Beinbeere beigemifcht, übrigene ber Bor-hergehenden gleich beenbet.

Nro. 68.

Brot . Torte mit Chocolade-Conserv.

Bwölf Coth mit der Schale gestoffene, und durch ein Sieb gestrichene Mandeln, werden mit zwanzig Loth Vanille-Bucker, und sechzehn Gierdottern recht staumig abgetrieben; nach dem flaumigen Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee von zwölf Gierklar nebst acht Zelteln fein geriebenen Chocolade und vier Loth seln geriebenen Semmelbröseln veramalgamiet, dann in einem mit Schmalz bestrichenen, und Mehl bestäubten flachen Mobel gefüllt, und in einem schwachen Dsen gebacken. Rach dem Backen wird die Torte über ein Sieb gestützt, im übrigen der Borbergehenden gleich beendet.

Nro. 69.

Brot = Torte mit Früchten.

Der vorhergehend bereiteten Maffe, werden noch zwei loth nudefformig geschnittene Betraten, fo viel Ruge, grune Manbeln, und zwei Loth Belnbeere beigemischt, übrigene wie bie Borhergehende beenbet.

Nro. 70.

Safelnuß - Torte.

Acht Loth aufgeschlagene und von ben Schalen geföste Safelnuge, werden in acht Loth gekochten Carmel-Bucker gethan, dann so lange gekocht, bis der Bucker abstirbt, die Haselnuge werden dann sammt den abgestorbenen Bucker, auf einem Casserole-Deckel gethan, und bis zum Auskuhlen stehen gelassen; nach dem sie ausgefühlt sind, werden sie gestoffen, durch ein Sieb gestrichen, und in einem glacitten Beidling, mit zwölf Both sein gesiebten Bucker, und zwölf Gierdottern recht flaumig abgetrieben. Nach dem flaumigen Abtreiben wird die Masse mit dem geschlagenen Schnee nebst sechzeln Loth seinem Mehls veramalgamirt, dann in einem mit Schmalz bestrichenen und Mehl bestäubten flachen Model gefüllt, in einem schwachen Ofen gebacken, und der Borhergehenden gleich beendet.

Nro. 71.

Groquand-Mandel : Torte mit Oberefaum.

Gin Pfund gefchalte Manbeln werben fein gufammen gefchnitten und in einem ausgefühlten Ofen getrodnet. Es wirb

dann ein Pfund fein gesiebter Buder mit etwelchem Elerklar ju einem flaumigen Gis gerührt, und mit ben Mandeln vermengt. Die Masse wird bann über eine mit Buder bestänbte Tafel gethan, sodann in fünf Theile getheilt, diese Theile werben bann in gleiche runde Platten gewallt, sie werben über ein mit Bachs bestrichenes Backblech gelegt, ihre Mitte wird bann bis auf einen zwei Finger breiten Rand ausgestochen, und in einem schwach geheigten Ofen gebacken.

Bei bem Gebrauche werben bie Blatter mit einer Mariften-Marmelade bestrichen, und eine auf bie andere gelegt, fie werben bann über eine mit Gervietten belegte Schuffel gestellt, ber innere leere Raum wird mit Faum. Obers, welches mit Vanille- Buder vermengt ift, gefüllt, und mit confitirten

Fruchten Bierlich belegt. (Tab. XIX. Fig. 13.)-

Nro. 72.

Spanifche Binb. Torte mit Obers. Faum.

Es werben fünf runde Blatter, in ber Größe wie ein gewöhnliches Spelfeteller ift, von Papier gefchnitten, diese Rundungen werden dann zwei Finger hoch mit einer Wind-Wasse (wie welche bei Nro. 49. erläutert) bestrichen, sie werden dann Perlen ahnlich mit berselben Masse eingesaßt, start mit Buder bestäubt, und in einem sehr schwachen Ofen gebaden.

Bei dem Gebrauche werden die Blatter vom Papier gelöft, eine Platte bavon wird bann über eine mit Servietten belegte Schüfel gelegt, mit dem bid geschlagenen und Vanille-Buder vermengten Obers, Finger bid bestrichen, dann so eben die andere, und so fort bis nun alle bei einander find; die leste wird bann mit consitirten Früchten gierlich belegt und aufgetischt.

Nro. 73.

Spantiche Bind. Torte mit Mandeln und Ober &. Faum.

Es werben ein Pfund geschälte Manbeln nubelformig gesichnitten, und in einem ausgefühlten Ofen getrodnet; fie werben bann mit einem Pfund fein gesiebten Buder vermengt, und bei Seite gescht. Es wird bann von zehn Sterklar ein fester Schnec geschlagen, und bann bie mit dem Buder vermengten Mandeln barein amalgamirt. Unter dieser Zeit werden von Pawier acht Rundungen geschnitten, von welchen die Erste wie ein gewöhnliches Speiseteller groß ift, die zweite um einen Finger breit schmäler, und so immer schmäler bis auf die lehte. Ihre

United by Google

Mitte wird bann bis auf einem zwei Finger breiten Rand ausgestochen; die Maffe wird bann in Gier großen Saufchen eines genau neben bem andern barauf breffirt, baun mit Bucter fart,

bestäubt, und in einem fehr fchwachen Dfen gebacten.

Bei bem Gebrauche werben sie vom Papier geloft, die größte bavon wird bann über eine mit Servietten belegte Schusset gelegt, mit Marillen Marmelade bestichen, bann die folgende eben bestrichen, und jo bis alle bei einander sind, ihre Mitte wird dann mit einem fest geschlagenen Obers - Faum, welches mit Vanille - Bucker vermengt ift, gesult, und mit confitirten Früchten gierlich belegt.

andisafeld dom ar an an an ar a dom and and an area and an area area. Trong Talastan area area (Hi i and area.

Croque-en bouche bon Branbteige Rrapfden

Der Brandteig wird (wie jener Nro. 25, erlautent) bereitet . nur werben zu biefem noch ein Biertelpfund abgefchalte. und febr fein gestoffene Manbeln binein wermengt, ber Zeig wird auch etwas fefter gehalten, als jener. Run merben Safelnuß fleine , fehr gleich geformte Rugelden baraus geformt, fie werben bann einem Ringer breit auseinander über ein Blech gereihet, behutfam mit abgeschlagenen Giern bestrichen, und langfam gebacten, fo zwar, bag fie obgleich eine ftarte Rrufte machend , bennoch nur eine gelbrothliche Farbe befommen; fie werben nun wieder gur moglichft gleichen Große und Rundung fortirt. Es wird baun ein runber hoher Dlobel mit feinen Manbelohl bestrichen, und auf einen Plafont gestellt. Run wird ein Pfund Bucter in einem Bucterloffel gethan , mit , Baffer begoffen, und über einem fcmachen Feuer bis gum Rrachbruch eingefocht, (welches leicht erprobt wird, wenn man einen Tropfen davon in ein taltes Baffer gibt, und mit ben Bahnen gerbricht, fracht er unter ben Bahnen, fo ift bie Probe getroffen, ift er aber noch gabe, fo muß er noch langer tochen). Man nimmt bann ein Rugelden um bas andere, ftedt es leicht an die Spige einer Dreffirnabel, tunft es brei Theile tief in ben Buder, und gibt es fogleich in ben Mobel; biefes geschieht mit möglichfter Gefchwindigfeit, fo bag bas Rugelchen mit heißen Buder noch an bas andere zu ftehen fommt, woburch fie gufammen fleben, und bas Bange haltbar machen. Wenn ber Buder anfangt, feine Sige zu verlieren, fo ftellt man ben Löffel über glühende Ufche, allein ftete aufmertfam, bag berfelbe nicht in ber Farbe bunfler merbe. Ift ber Mobel bis hinauf garnirt, fo wird bie Rrufte behutfam heraus genom= men, über eine mit Servietten belegte Schuffel gestellt, bann

- Division by Google

of the street of the street of

mit einem feft gefchlagenen Obers : Raum , welches mit Vanille- Buder vermengt ift, voll angefüllt, und mie conficirten Fruchten glerfich belegt. (Tab. XIX. Fig. 15.)

Nro. 75.

Croque, en- bouche von Raftanien mit Ober &. Faum.

"Ungefahr amel Dfund ber iconften Maronen werben fangfam gebraten , und pon ber Schale abgefchalt, fie werben bann wie bie porhergehenden erlautern , getuntt, und fogleich in eine Bafe (welche von Blech ober Rupfer in zwei Abtheilungen gemacht ift) rangirt, nachbem beibe Theile voll und ausgefühlt find, fo werden ffe beraus genommen , mit einem Carmel-Buder gufammen geflebt, und über eine mit Gervietten beleate Souffel gestellt.

Beim Bebrauche wird bie Bafe über eine mit Gervietten belegte Schuffel geftellt, mit einem feft gefcblagenen Dberd-Faum , welches mit Vanille - Buder vermengt ift , gefullt , und mit confictren Bruchten glerlich belegt. (Tab. XXI. Fig. 8.) ว เกาซอกร้อง สมัย แก้ ก่า ปัจจากเรียกเกี่ยวก็ ค.ศ. 25 เพื่อเรียก พระบุทราย 1 ปี มีวิทยาสสาย อาลาสายกอก เกาะเรียกระที่

Life from a come of the life should reduce the first from the the first of the first time to be ini in a para isona mai si sa

? Comma fi bilgen ung er bage

France Astronomy Comments Comments

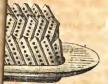
in aberichten biet beit beit beit



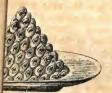
Terzo<u>ó</u>s Brod



er Tortletten



or Schmitten.



mari Augen.





olean Torte



del Blåtter Torte



bouche von Brantteig

Bechzehnter Abschnitt.

Bon den Gratains, großen Studen der Badereyen, und den bagu gehörenden Teigen.

Nro. 1.

Pate d' Office-Teig.

Diefer Teig wird bei ben Gratains, wie auch bei ben grofien Studen ber Baderepen ale Grundmauern , oder fonft ale Mushulfe - Bedurfniffe verwendet, nun aber um bie unnuge Muhe und immermahrenden Roften gu erfparen, tam man auf die Ibee, die Gratains, wie auch bie Unterfage bei ben großen Studen, welche ohnebieß, mit Gis, ober fleinen Bacterenen befest werben, felbe von Bled, nach Ungabe, und Gebrauch verfertigen gu laffen, welche ftete orbentlicher und fconer gemacht werden fonnen, als die von Teig, hingegen aber gu Gaulen, Dacher, Rorbchen, und mehr bergleichen Artifeln, wird ber Teig erforbert:

Es werden gwei Pfund Meht, und ein Pfund gefiebter. Bucker, mittelft zwölf bis funfzehn Gierflar nebft einem Gigro-Ben Stud Butter gu einem festen Teig abgearbeitet und gefnettet, er wird bann in feuchte Tucher gefchlagen, und bis gum Gebrauche bei Geite gelegt...

Nro. 2.

Tragiant: Teig.

Mus biefem Teige werben alle bie Bergierungen, welche bei ben Bett - Muffagen, Rorbchen und mehr bergleichen vortommen , bereitet.

Der Tragant - Gummi wird in ein Glas gethan, mit zweimal fo viel Baffer ale fein Betrag war, genagt, wenn nämlich ber Gummi den britten Theil bed Glafes beträgt , fo wird bas Glas voll Baffer gegoffen , genau bebeckt , bamit fein Ctaub hinein fallen fann, und fo an einem erwas marmen Orte geftellt; und ungefahr zwölf Stunden fteben gelaffen. Der geweichte Gummi wird bann burch ein reines Tuch gepregt, und wird

nun aber eine Marmor. Platte, mit eben so viel fein gesiebten Buder und Stärkmehl, zu einem festen Teig abgearbeitet. Die ses arbeiten ober knetten geschieht mit ben weichen Ballen der etwas auswärts gehaltenen hand; baburch wird dieser Teig sehr fein, und zusammen haltend; man seht dieses Knetten so lange fort, bis berfelbe fein elastisch ift, jeht wird ber Teig mit seinen Stärkmehl leicht bestäubt, mit einem Messer von der Platte gelöst, in gefältige Form gerollt, und im Porzellän - Topf genab bebeett, und an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche ausbewahrt. Das arbeiten bes Teiges kann nur stückweise geschehn; man nimmt immer nur ein Stück aus bem Topfe, und läßt ben übrigen bebeckt.

Nro. 3.

Pate - Amand - Teig.

Hus blefem Tetg merben bie feinen Crotons gu ben grofen Gruden ber Baderegen , Pfirfiche, Pflaumen, Drangen,

und mehr bergfeichen bereitet.

Ge wird ein Pfund Manbeln über eine Racht im reinen Baffer geweicht, ben anbern Tag aus ihren Schalen geloft, welches geschieht, wenn man fie lefcht awischen ben Fingern preft; nach bem mehrmaligen Abfpuhlen immer wieber in reines Baffer gelegt, fie werben bann theilweife febr fein geftoffen, und mabrend bes Stoffens mit Limonien - Saft angefeuchtet, Damit fie weiß bleiben, und nicht oblig werben; fie werben burch ein Gieb geftrichen, fobann mit eben fo viel Buder in eine reine Casserole gethan, und über ein ichmaches feuer gefest, jeboch recht fleifig fortgerührt, bag fie fich ja nicht an ber Casserole anlegen; wenn bie Maffe fich endlich von bet felben loft, und in Ballen formirt , und felbft nicht an ben beruhrenben Finger flebt, bann ift fie genugfam gehitt, und wird in einem Marmor = Morfer gethan; nach einigem Mustuhlen, wird mahrend bes Stoffens ein Both aufgelofter und burch ein Tuch gepreßter Tragant, wie auch noch ein halbes Pfund fein gefiebter Buder beigemifcht, fo, bag baburch ein fehr weißer feiner Teig entfteht, ber, jeben Ginbrud feicht annehmend, und bennoch elaftifch gehörig aufammen halt, ber Teig wird bann beraus genommen, in eine beliebige Rolle gufammen gerollt, in einen Topf gethan, genau bebertt, und bis gum weiteren Bebarfe aufbemahrt.

Dig zethy Go

Nro. 4.

Tragant . Ritt.

Gin Eglöffel voll aufgelofter Tragant, wird mit einem Egtoffel voll Buder, und jo viel Startmehl recht gut verrührt, bann zugebedt, und bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Nro. 5.

Beißer Schnee. Buder.

Ge wird ein halbes Pfund bes feinften Buctere flein gerhadt, und in einem Buderlöffel gethan, mit Baffer übergoffen, und über einen fchwachen Binbofen gefett, es wird fogleich in einer Casserole ein reines Baffer mit einen Schwam baneben gestellt, wie ber Buder gum Rochen aufangt, und fich an ber Seite nur ein wenig Schmut fammelt, fo wird felber gleich mit bem Schwam abgewischt. Unter Diefer Beit wird von einem Gierflar faffenben Bucter, ein febr flaumiges Gis gerührt, ber Buder wird bann bis jum Rrachbrud, gefocht, welches man leicht erproben fann, wenn man einen Tropfen bavon in ein faltes Baffer gibt, und mit ben Bahnen felben gerbricht, fracht er zwifden ben Bahnen , fo wird er vom Feuer genommen; in einer Minute gibt man vier Raffehlöffel voll von bem gart gerührten Gife, welches man anf einen Rochlöffel früher richtet, barein, wie bas Gis in bem heißen Buder fommt, wirb es fogleich burch einander gerührt, welches bem gefochten Bucker fleigend macht; man rubrt aber bennoch fo lange fort, bis ber Buder gurud fällt, bann wird ber loffel abermal unter einem immermahrenden Ruhren aufe Feuer gefett , und fo wie er bas zweite Mal zu fteigen anfängt, wird er fogleich in ein fcon bagu bereitetes Papier Rapfel gegoffen , und bie beife Pfanne barüber gehalten, ber Bucter fleigt bann langfam auf, und fein Volumen muß wenigffend viermal jo viel betragen, als fruher; in einer halben Stunde wird bas Papier weggeloft, bann wird er in ichonen gleichen Studen gerichnitten, und bis jum Gebrauche aufbewahrt.

Nro. 6.

Rother Schnee. Buder.

Der Buder wird wie der vorhergehende erlautert, bereitet, nur kommt zu jenen, anftatt bem weißen Gife, eines mit Co-chenille vermengt.

Ingreed av Google

Nro. 7.

Gratain mit Butter. Schnitten unb fpanifche Binbe mit Dbers Baum.

Der von Blech bereitete Gratain wird mit einem Tragant : Ritt überftrichen, und mit rothen Strenguder bestreuet, welches boch theilweife gefchehen muß, man beitreuet namtich bavon bas untere Blatt, ftellt es bann auf einen Bogen Dapier, und bestreuet es recht fart mit bem Streuguder, bann wieder weiter, und fo fort, bis nun ber Bange bestreuet ift; er wird bann in einen Barmfaften gestellt und getrodnet. Unter biefer Beit wird ein Pate - Amand : Teig mefferructen bunn ausgewalft , und von felben gierliche Croutons geschnitten , fie werben bann aber einen Bogen Papier gelegt, und getrochnet. Rachbem ber Gratain' getroduet ift, werben auf bie Abtheilungen Die Croutons mittelft einem Tragant : Ritt aufacflebt. Die Abtheilungen werben bann mit Butter's Schnitten (wie welche in Abichnitt von Bacterenen erlautern) breffirt, auf Die lette Abtheilung tommt ein Tragant = Rorbchen mit fpanifchen Bind (wie welche im Abschnitt von Baderepen erlautern) wie auch auf bie untere Abtheilung von felben ein Rrang. (Tab. XXI. Fig. 1.)

Nro. 8.

Gratain mit Buder-Rranzchen und Blanc-manger von Mandeln.

Es wird ein fefter Pate d' Office - Teig in eine halbe Ginger bunne Platte gewalft , biefe Platte wird bann uber eine Sturg : Casserole , welche ftarf mit Comala bestrichen ift , ges legt, und von allen Geiten fcon jugeglattet, Diefer Teig wird bann mit Gierbottern bestrichen, und ein wenig bei Ceite gefett. Rach furger Beit wird er über einen Plafont geftellt , und mit einem feinen fpitigen Deffer ausgeschnitten (fo wie man die gewöhnlichen Porzellan : Dbfiforbe fieht), nachbem bieg vollenbet ift, wird bas Gange noch einmal beftrichen, und in einem felfe fcmaden Dien gebatten. Rad Berlauf einer Stunde wird Der Rorb beraus genommen, Die ausgeschnittenen Streifden werben bann mit weißem Gife, Perlen abulich, wie auch ber obere Rand beffen befprift, und gum Trodnen geftellt. Rady bem Trodnen wird ber Rorb über eine mit Gervietten beiegte Schuffel gestefft. in bie Mitte beffen wird bann eine Rolle, welche von Blech ge= macht, mit weißen Gie überzogen, und an beffen Ende eine Tellergroße runbe Platte ift, gefeht, und mit Tragant-Ritt

befestigt.

Bei bem Gebrauche mird über biefe Platte ein Blancmanger (wie welche in Abschnitt von Gelleen erlautert) gefturgt, und ber Rorb mit Bucterfrangden (wie welche in Abschnitt von Bacterenen erlautern) angefultt. (Tab. XXI. Fig. 2.)

Nor. 9.

Tempel von Grillage. 19 70 91 4166 115

Der Sodel zu biesem Tempel ist von Blech, wird mit weißen Eis überstrichen und mit halben Pistazien leicht bestrett, man richtet dann von einen licht gerösteten Grillage (wie welcher in Abschnitt von Bäckerepen erläutert) die vier Saulen, dann einen halben Finger dicke und Teller griße runde Platte und eine Halben Finger dicke und Westandtheise bei einander sind, so werden über dem Sockel die vier Saulen in gleicher Eintheilung mit Carmel - Bucker aufgesett, darüber das runde Blatt, und in die Mitte desse die Halbengel, welche das Dach formirt; der äußerste Kand der Platte wird mit spanische Winde, welche dazu in kleinen Dreieck dressifiet, und getrocknet sind, beseht, der Tempel wird dann noch mit weißem Eise schön verziert, und über eine mit Servietten belegte Schiffel gestellt. (Tab. XXI. Fig. 5. und 4.)

Nro. 10.

Tempel von Pate-Amand.

Der Tempel wird gang bem Borhergehenden gleich bereitet, nur werden die Bestandtheile dazu anstatt Grillage von Pate-Amand gerichtet; übrigens gang bem Borhergehenden. (Tab. V. und VI.)

Nro. 11.

Rorb mit Orangen-und Butter-Schnitten.

Es wird über eine große Salbfugel, welche eigens von Blech oder Rupfer bazu gemacht ift, eine halbe Finge bide Platte von Pate-Offic gelegt, bann wird fie gleich geglättet, mit einem fein spigigen Meffer bestochen, mit Giern bestrichen, und in einem schwach geheitten Ofen gebacken. Unter dieser Zeit wird auch der bereitte Intersat mit weißen Gise überz zogen, und mit Butter Echnitten (wie welche in Abschnitt von Backeryen erläutern) beseht. Die vier gebogenen Stabchen, über welche der Korb sieht, sind von Blech, werden mit Tra-

gant-Ritt bestrichen, mit Streu-Bucker bestreuet, und getrocknet. Man hat zu allen vorsommenden Früchten die von Pate-Amand bereitet werden, Aupsterne, und verzinnte Formen; est wird nun der Form mit feinen Bucker staat bestäubt, der Teig wird dann der Form mit feinen Bucker staat destäubt, der Teig wird dann pier gestürzt; dann wieder ein anderes, und so fort, bis man nun die bestimmte Bahl dericlben hat; nachdem die Lehte beendet ist, fängt man wieder bei der Ersten an, weil der Teiglangsam trocknet, und sie dadurch aus dem Form kommen, dieß geschieht nun so oft, bis sie die gesorige Form behalten. Nachdem fie ganzlich durchgetrocknet sind, werden zwei unt zwei mit einem Tragant-Kitt zusammen geslebt, und abermal zum Trocknen stehen gesassen.

Bei dem Gebrauche werden fie mit einer Feber, welche in Etmonien : Saft getunkt ift, bestrichen, und mit feinen Orangens Bucker bestäude. Die Stabchen werden bann mit einem Tragante Ritt an ben Sockel befestigt, so auch ber Korb, welcher mit weisem Eise übergezogen und getrocknet ift, über ben Stabchen befestigt, bas Jange wird bann über eine mit Servictten betlegte Schüffel gestellt, und die Orangen zierlich barein breffirt.

(Tab. XXI. Fig. 7.)

Nro. 12.

Tempel von Carmel-Budet.

Es werben zwei Godeln gerichtet, ber großere von Blech und ber fleinere von Pate-Offic , nun wird ber großere mit weißen Gis bestrichen, und mit Biscuit - Schnitten, welche mit confitirten Fruchten belegt find, befest, ber Teig wird über eine Casserole Daumen bict gelegt, jugeglatet, mit einem fpigigen Meffer recht bestochen, bann werden noch an ben untern Rand vier Salbrundungen gefchnitten, mit Giern bestrichen, und gebaden. Unter biefer Beit werben bie Saulen gegoffen, man hat nehmlich von Gips bagu gemachte Mobels, Die gu auseinander nehmen find. Man macht unterbeffen eine weiße Conserv (wie fie in Abichnitt von Bacterenen erlautert .) nachbem fie gehorig tabulirt ift, wird fie in ben Mobel gegoffen und bei Rach Berlauf einer halben Stunde wird ber Geite geftellt. Mobel aufgemacht, und bie barin befindliche Saute beraus genommen; man muß zu biefem 3med immer zwei haben, und Die Maffe ber Conserv muß auch ftets auf zwei angetragen merben. Es wird bann ein Pfund Bucter in einen Carmel-Loffel gerichtet, mit Baffer begoffen, und zur gehörigen Probe gefocht, bann wird er ungefahr einen Finger bick auf einen Stein. welcher mit Dehl bestrichen ift, gegoffen, und in Finger breite

Stretfchen gefchnitten, biefe Streife werben baun nber eine Ruppel gebogen, fo bag bas Bange ein durchfichtiges rundes Dad. bildet ; es wird auch fogleich eine runde große Platte geauffen. Der fleinere Godel wird bann über ben großeren gefest, bann wird Diefer mit Schnee-Buder befest, in Die Salbrundungen wird ein Gitter geftellt, welche auch von Carmel-Bucker geguffen werben (man hat nahmlich bagu von fchmalen Blech , Die fchon Dazu bestimmten Formen, Die werden nun mit feinen Dehl beitriden, und über eine mit Dehl befirichene Marmor-Platte acftellt) ber Carmel wird bann barein gegoffen, nach bem Gr. falten wird ber Form aufgehoben , und ber gewünschte Deffin liegt nun ba, fo auch Bogen, Piramiben , und mehr bergleichen. alle werben in Formen auf einen Stein gegoffen. Unterbeffen ift Die Manier Der Arbeit nicht fo feicht, es muß berjenige felber fuchen, Die Bortheile bei bergleichen Arbeiten, fich eigen gu maden, benn unmöglich ift es, bag man alle Rleinigfeiten ermabnen, und erfaren fann, Die bei folden Unternehmungen porfommen; baber muß ber Runftler nur bie Ibeen und Die Sauptbestandtheile auffaffen, Die übrige Behandlung, findet fich Dann fcon burch Paffion , und öfteres Machen. Rachdem ber zweite Godel mit ben Schnee-Bucker befegt ift (welcher mit einem weißen Gife angeflebt wird) werben bann bie Gaulen mit Carmel-Ruder in genauer Richtung aufgefegt, über Die Saule fommt bann bie zweite Abtheilung (wie in ber Rupfertafel gu feben ift) welches nun von weißen Tragant bereitet ift, über jene fommt dann die runde Carmel-Platte, und barauf die burchfichtige Ruppel, an beffen Mitte auch von gesponnenem Bucker cin Rnopf fommt. In bie Mitte bes Tempele wird von Pateoffie eine fleine Piramide bereitet und geftellt, bas Bange wird bann bie und ba bei anwendbaren Stellen mit fleine Spanifche Binbbactereien, wie auch ber Rand ber Platte mit Pate-Amand-Croutons befegt. Bevor bann bas Stud auf Die Zafel fommt, wird bie Piramibe mit gefponnenen Bucker belegt, welches nun auf Die Beife gefchieht:

etwas fein pulverifieten Mlaun und Beinftein ju Silfe tommen, um ihm reinfpinnenb ju erhalten. Man braucht zwei Bucterfoffel von Rupfer und unverginnt, an welchen ber Schnabel an ber linten Geite angebracht ift, bag man mit ber rechten Sand gefchieft gießen tann. Dan hat ein Pfund Buder flein gerichlagen, (etwas großer, wie jum Raffeh trinfen) in einer Schale bei ber band, gibt von biefen acht Both in einen Buderloffel, nagt ihn mit vier Eglöffel voll Baffer, und fest ibn nach bem berfelbe zergangen ift, über ben Binbojen. Da Diefes Ginfieben des Buders bie eigentliche Sauptfache ber Operation ift , fo muß bann auch bie größte Mufmerfjamfeit barauf verwendet werben; ein wenig an viel, fo wie etwas an menia. werden bierbei bedeutende gehler. Benn ber Buder flein blaffa. ichwer fich bebt und langjamer ju mablen fcheint, fo mirb mit einem umgefehrten Rochloffel ein fleiner Tropfen burche bineinsupfen herausgehohit, und fogleid bamit ins falte reine, bei ber Dand fiehende Baffer hineingefahren ; wird ber Tropfen fogleich bart, fo ift ber Bucter auf ben gehörigen Puntt, und man nimmt ihm vom Feuer; ift er hingegen noch etwas gab, fo muß bas Sieben fortbauern, bis man burch bie zweite, ober britte Probe ben richtigen Grab bat. Der nun auf ben Grab bes glasbrudigen eingefochte Buder, wird leicht über fich gefchwungen. und nach einigen Musfühlen, wenn berfelbe etwas langfamer au. fliegen anfangt, folgender Dagen gefponnen. Es werben amei Gilber . Babeln, mit ben Bahnen übereinander liegend, feft mit Dapier überbunden, man richtet fich ein, bis zwei Bleche auf Die Erbe neben ber Tafel, ftellt ben Buder in eine mit warmer Miche angefüllte Cassorole, taucht die Gabel-Spigen über bie Salfte in ben Buder, führt fie in bie Sohe, halt in ber linfen Sanb ein großes Meffer, und fonellt mit ben erften Burf feitwarts, (benn es gibt immer Tropfen,) bie folgenben aber mit einer fraftigen Schnelligfeit über bas Deffer auf bas Blech berab, fo baß baburch (feiner noch ale ein Saar) bunne Gaben entfteben, Diefes Schnellen wird fo lange unterbrochen fortgefest, bis ber Buder aufgegangen, ober fonft unfpinnbar geworben ift. Dann wird mit einem anderen großen Meffer ber icone Ballen gefplunftes leicht überfahren, leicht gufammen geflattet, und ber Lange nach über ein reines Tuch auf eine Tafel gelegt, biefes Evinnen wird bann von neuem wiederhohlt, bis man eine gehörige Menge hat, fie werben bann gleich abgefchuitten, und Die Diramibe bamit belegt, fo bag es wie ein Bafferfall ausfieht. (Tab. XXII. Fig. 9.)

Nro. 13.

Die Ungarische. Rrone.

Ge merben brei Godeln mit einen rothem Gife, einer um ben anbern bestrichen, nachdem 'fie aberftrichen finb, werben fie mit bem fcon bagu' bereiteten fpanifchen Binben, welche als runde Rrangchen, und langlichten Blattern breffirt find, belegt, es wird bann ber großere Godel auf eine große runbe Schuffel geftellt, bann wird ber zweite mit Eragant-Ritt barauf befeffiat und fo auch ber britte; fie werben bann mit Croutons, welche von weißem Pate - Amand bereitet find, befest; in bie Mitte beffen tommt bann eine Saule mit Tragant-Ritt angeflebt, Die eben von Blech ift, wird mit Gis bestrichen, mit Ritten = Rafe und fleinen Bactereien von fpanifchen Winden belegt; auf bie Saule fommet bann ber unter ber Rrone liegenbe Polfter, welder von aufammengefehten Biscuit - Blatter ift , wird nun mit einer rothen Drangen-Conserv übergoffen, und mit fleinen Derlen von fpanifchen Binben belegt. In bie Mitte bes Polfters fommt bann bie Rrone mit ben Rreug, welche über eine große Ruppel von fpanischer Windmaffe breffirt ift, bie Rrone wird bann noch mit confitirten Früchten gierlich belegt, und nach bem Trochnen, mit einem Gife, an ben Polfter befestigt. (Tab. XXI. Fig. 10.)

Nro. 14.

Tempel von Pate-Amand.

Es werben brei Godeln wie bei ben Borhergehenben mit Gis bestrichen, und mit fpanischen Bindbadereien fo auch mit Ritten-Rafe und Betraten belegt; ba fie nun alle bei einander, und mit Tragant . Ritt feft gufammen geflebt find, fommt bann ber Tempel, von welchen Die Saulen, wie auch bie übrigen Beftand. theile von Pate-Amand gerichtet werben. Man zeichnet fich que erit bie Bestandtheile, Die nun bagu erforberlich find, auf ein Papier, und fchneibet felbe bann aus. Der Teig wird bann ungefähr einen halben Finger bunn ausgewalft , bann wird bas Mufter barauf gelegt, und ausgeschnitten, fie merben bann getrodnet, und nach bem Trodnen mit einem Tragant . Ritt nach ben gewünschten Plan gufammen gestellt. Das Bange wird bann noch mit fleinen Badereien von fpanifchen Binben , wie auch mit Gis vergiert, bie fleinen Tragant - Rorbchen werben bann mit fleinen Badereien angefüllt, und an ben bestimmten Dlas laut Unzeige ber Tafel gefest. (Tab. XXIII. Fig.

Nro. 15.

Vase von Grillage mit Biscuit-Rrapfchen.

Es werben brei Sveteln mit Gis überstrichen und mit bannen Stangchen, welche von Pate-amand gerichtet, mit Gis und confitirten Früchten geziert sind, belegt, der Rand beffen, wird dann eben mit dem Teigs bereiteten Croutons befeht; auf den fleinsten Sociel fommt dann die Vase von geröfteten Mandeln, man hat zur Bereitung solcher Vasen-Formen von Rupfer in zwei Abtheilungen, die nun gut verzinnt sind, bestreicht sie mit Mandel Dehl, und belegt sie einen halben Finger die mit gesrösteten Mandeln.

Sobald alle Theile belegt find, welches möglichft fcnell geschehen muß, so wird die Form jum völligen Erfalten bet Seite gesett, endlich herausgenommen, so daß die Vase von schöner Form rein gebildet da fieht. Sie wird dann mis ben Untersat mit einem Carmel - Buder zusammengeseht, dann mit den in Conserv getunkten Biscuit - Rrapschen, (welche in Absichit von Badereien erlautern) voll augefult, und über die einander ftehenden Sodeln gestellt. (Tab. XXIII. Fig. 12.)

Nro. 16:

Gine Rotunde.

Der unterfte Godel ift aus Pate - Offie, mit gerofteten Manbelichnitten befrangt, über biefen tommt bann ber zweite Sociel, an welchen vier Bogen artige Runbungen ausgeschnitten find. In biefe Rundungen fommt bann ein Gitter von Carmel-Bucter , und beffen Rand mit Bucterfrangen belegt, bie leeren Bwijdenraume bes Codels werben mit Branbteigfrapfchen (wie fie in Abidouitt von Bacterei bei bem Croque- en- bouche erlautern) befest. Run wird bie Rotunde von vier Caulen barüber gefest; bie Gaulen find von geröfteten Mandeln; bie Mefte bile Den Die Rapitaler, werben befonders an Die Sauptstamme angeflebt. Diefe Gaulen befrangt eine Platte aus Buderteia. mit einem leichten Stelett aus eben biefem Teige, welches bie Ruppel ober vielmehr bas Dach bilbet; über biefe Ruppel fommt bann eine zweite Rotunde aus vier Gaulen, ben erften gleich bebectt, und mit einem Ringchen, und einer fpigigen Reule beenbet.

Bevor bas Stud bann zur Tafel kommt, with nun bas Dach ber Rotunde, wie auch bas Kleinere mit gesponnenen Bucker (wie welcher bei Nro. 12. erläutert) belegt, und so aufgestellt, bas Belegen mit bem Bucker muß ben 3weck gewinnen, daß es wie ein gewöhnliches Strohdach aussieht. (Tab. XXIV. Fig. 13.)

Nro. 17.

Springbrunn von Carmel.

Die zwei unteren Godel werben mit Biscuit . Schnitten, welche mit Gis überftrichen und mit Rittentafe und Betraten beforirt find, belegt, ber britte wird bann mit Gis bestrichen, und auch mit fpanifchen Bindfrangchen belegt. Die Godeln werben bann mit Pate-Amand-Croutons befest, wie auch Perlen abnlich mit einem weißen Gife befprigt. Ueber bie Gockeln tommen bann bie vier Gaulen, welcher von einer weißen Conserv (wie welche bei Nro. 12. erlautert) gegoffen finb, bann über biefe bas Dach von rothen Carmel. Buder, es werben nun Die Abtheilungen gegoffen , ju welche man von Blech bie bagu bereiteten Formen bat, die werben nun mit Dehl beftrichen, und auch über eine mit Dehl bestrichene Marmorplatte geftellt, es werben ftets vier gegoffen, und fo fort, bis man alle fechgebn Die vier größeren merben bann in ein Quabrat gufammen gestellt, und barüber eine Pate-Offic-Platte, bie ungefahr einen Binger breit vorfteht , gelegt , bann eben bie zweite Abtheilung, und fo fort, bis alle vier bei einander fteben. Gie merben bann aber die vier Gaulen gehoben, und mit Carmel-Bucter barauf befestigt. Der nun vorstehenbe Rand ber Platten wirb bann mit feinen Pate-Amand-Croutons befest, wie auch bie Abtheilungen bes Daches mit fpanifchen Binbbackereien, und weißem Gife Derlen abulid befprigt. In Die Mitte tommt bann ber Baffer. fall (wie bei Nro. 12. erlautert) fo auch auf bas Dach Die Pfeiter, welche von weißem Tragant-Teig und in holzernen Formen gepreßt finb. (Tab. XXIV. Fig. 14.) 1851 3

Nro. 18.

Chinefifches. Cabinet.

Es werben zwei übereinander stehende Sodeln mit Ein überstrichen, dann mit ausgestochenem Kittenkase und Pistazien belegt, der untere Sodel wird dann mit Genoiser-Schnitten, welche in Conserv getünkt, und mit confitieten Frückten beilegt sind, bekränzt, um den zweiten Sodel kommen dann kleine Wandeln mit Oberssaum gefüst, welche von Pate-Amand gemacht, und mit Orangen-Juder start bestäubt sind, (werden eben so bereitet, wie bet Nro. 11. die Orangen). Die Säusen sind von Pate-Offic, die Gitter von Tragant, und die übrigen Bestandthelle von Pate Amand. (Tab. XXV. Fig. 15.)

Nro. 19.

Lyra von fpantichen Binben.

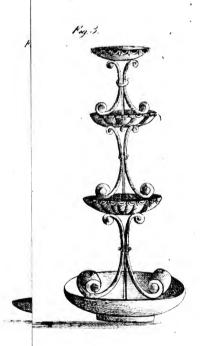
Die zwei übereinander ftehenden Godeln werben wie bie Borbergebenden bereitet. Der größere wird mit aufgefteften biscuit-Rolaten , welche mit Gis überftrichen und mit confitirten Fruchten gegiert find, befrangt, ber zweite mit Butterfchnit: ten, welche auch mit Früchten gegiert find, bie barauf ftebenbe Lyra ift von fpanticher Windmaffe (welche man nun auf Die Beife bereitet): Es wird nun über einen Bogen Davier ber gewünschte Deffin zweimal vorgezeichnet, bann wird biefer Form einen farten Ringer bict mit ber Daffe belegt, und mit fleinen Ringden auch von felber Maffe, welcher mit einer Sprike breffirt werben, eingefaßt, bie Mitte beffen Ringchen werben bann mit gangen Beichfeln belegt, und bas Bange bann in einem fdwach geheinten Dfen bloß getrodnet, auf Diefe Beife werben nun zwei bereitet, nach bem Trodinen werben fie von Papier gefoit, und mit einer Marillen : Marmelade jufammen getlebt, fo bag bie beiben Theile ein Banges bilben. Die Geiten wie and an welchen Theil fie befestigt find, werben von einen febr meißen Tragant gerichtet, und unter Die fpanifche Bindmaffe verbunben. (Tab. XXV. Fig. 16.)

Nro. 20.

Türfifcher Pavillon.

Die zwei übereinander stehenden Sorfeln werden, wie die Vorhergehenden erläutern, bereitet, ber untere wird mit Butterschnitten, und ber zweite mit ausgestochenen Mandelrändchen, welche mit Soft deforirt sind, befränzt, über diese Socieln kommt nun der Pavillon, bei welchen die Säulen von Pato-Offic gemacht sind, werden nun mit einem Tragant-Kitt bestrichen, und mit rothen und weißen Streuzucker Abtheliungsweis bestreut, das Dach wird dann von Pato-Offic-Teig bereitet, und mit rothen und weißen Pato-Amand Teig, welcher sehr dunn ausgewalft ist, in Streisen belegt. Das Ganze wird dann mit einem Tragant-Kitt zusanmen gestellt, die vorspringende Platte des Dachs wird mit Pato-Amand Croutons beseht, wie auch bet anwendbaren Stellen mit spanischen Windbäckereien. (Tab-XXV. Fig. 17.)

Tab: 20.



Tab 21

roque en bouche von Kastanien

Gr



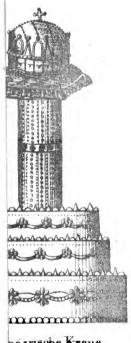
Tempel von Grillage



Tempel von Pate-amand



Tab 22.



noarische Krone



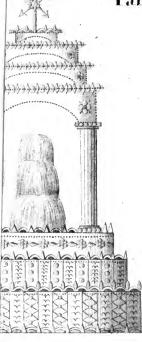
Tab. 23.



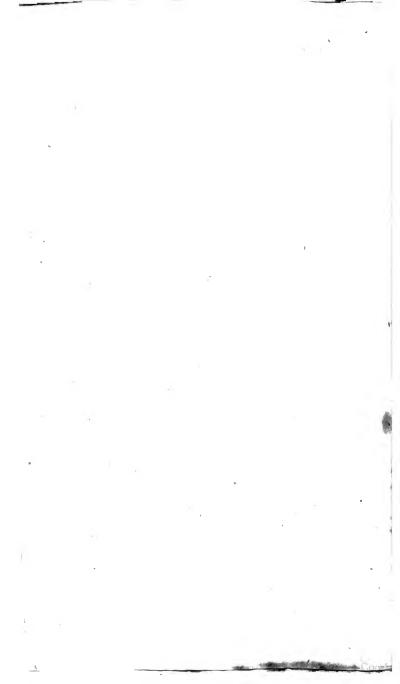
adela mit Piscuit Krapicu.

Light Google

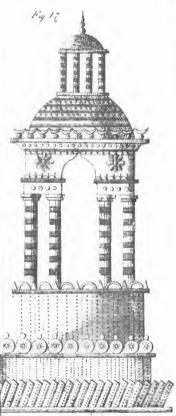




in von Carmehl Zucker



Tab



ürkischer Pavillon.

Dig rootby Googl

Siebzehnter Abschnitt.

Bon der Art ber Speiszetteln ju Dinées.

Nro. 1.

Speiszetel auf feche Gebed

Repphilhner · Coulle mit Croton.

Ein Hors d' Oeuvres.

Rleine Vols - au - vent - Paftettden mit Salpicon.

Ein Rellevée.

Lungenbraten mit Gemuße.

3wci Entrées.

Filets von Poularden mit Ragout von Champignons. Ralbe . Cotletten mit Bwicbel . purée.

Gin Braten.

Fafan mit Salat.

Blumenfohl mit Butter - Tunfe. Charlotte à la Parisienne.

Nro. 2.

Speiszettel auf feche Webede.

Gine Suppe.

Die Guppe Sante mit Rapauner : Docken.

Gin Hors d' Oeuvres.

Fritaffirte Lammes Cotletten.

Gin Rellevée. Das Tafelstück Schwanzel mit Maccaroni.

Ralbe. Tentron mit Spargelfopfchen. Salmy von Balbichnepfen.

Gin Braten. Gefchoppte Poularben mit Galat.

Bwei Entremées.

Rohlfproffen mit Crotons. Spanische Binte mit Obersfaum.

Nia. 3.

Speidzettel auf gmblf Bebede.

Gine Guppe.

Die Soup & la Reine mit Crotons.

Swei Hors d' Oeuvres.

Crouestade - Paftetteben mit Ragout - Montglas. Groquetten von Banfelcbern.

3mei Rellevées.

Sautée von Tid mit Erbapfeln.

Das Tafelftud à la moderne.

3mei Entrées. Die Ralbenuß mit weißem Ragout. Sautée von Sasen mit Ragout-Godard.

3mei Braten.

Befpidter Rehrnden | mit Galat. Do. Indian

Bier Entremées.

Blumenfohl mit Butter . Tunfe. Mayionaise von Poularben. Soufflée von Vanille. Creme mit fleinen Bactereven.

Nro. 4.

Spelegettel auf amblf Geberte.

Gine Guppe.

Soup à la Jandiniere mit Sirn : Consome.

Swei Hors d' Oeuvres.

Dariol - Paftettchen mit Salpicon. Chaud froid von Repphühnern.

3wei Rellevees.

Schill mit Hollandaise.

Schepfen . Schlegel mit Bemuge.

Brei Entrées.

Blanquette von Doularden mit Reis. Crouestade. Sautée von Reh mit Ragout von Truffeln.

Bwei Braten.

Fafanen mit Galat. Ralbs . Niernbraten

Bier Entremées.

Grune Erbfen mit Crotons. Soufflee von Orangen.

Gemijdte fleine Baderen. Gellee von Maresquin.

Nro. 5.

Epelegettel auf vier und zwanzig Gebede.

Gine Suppe.

(3wei Topf.) Die Soup Julienne mit Reis.

Bier Hors d' Ocuvres.

(Bu zwei Schusseln.) Canapée mit Sardellen Butter. Bungen mit Aspic. Butter Pastettchen à la Russ. Frikassirte Lamme Cotletten.

Swei Rellevées.

Eld & la Chambort. Rossbif à la Neapolitaine.

Bier Entrées.

Sautée von Poularden au Supremé. Ralbe · Grenade mit Champignons - purée.

Escalope von Safelhuhner mit Ragout von Schilbfroten in Crouestade.

bo. von hafen in Brot. Crouestade mit Truffeln. Zwei Broten.

Fafanen } mit Galat.

Bier Entremées. Gemischtes Hosche - pot mit Croutons, Flanken . Auflauf von Reis. Groque - en bouche mit Obersfaum. Masedoine mit gemischten Früchten.

Bier große Stude. 3wei Stud ber Badereyen. Ein Sodel mit Gallandine von Inbian. Eine Forelle über einen Sodel mit Aspic.

Nro. 6.

Speiszettel auf acht und vierzig Gebede.

Swei Suppen.
(Bu zwei Topf.) Soup von Schildfroten mit Madera-Sec und Rapaunernocken.
Rrebs - Suppe mit Crotons.

Rier Hors d' Oeuvres. (Bu vier Schuffeln.) Canapée mit Garbellen : Butter. Stalienifder Salat. Bouden à la Richelieu. Dreffirte Paftettchen mit Montglas. 3mei Rellevées. (Bu zwei Schuffeln.) Schill & la Chambort. Tict mit Rrauter . Tunfe. bo. 3mei Piec. (Bu zwei Schuffeln.) Tafelftud Schwanzel à la moderne. Beftphaler . Schinfen mit Ragoutbo. financiere. Bier Entrées. (Bu vier Schuffeln.) Sautée von Poularben à la Chevalier.) Epigram von gammernen. bo. Turban von Fafanen mit Ragout von Truffeln. Escalope von Rrammetevogein in Brot - Crouestade. 3mel Braten. (Bu zwei Couffeln.) Indian mit Galat. Rebrücken (Cedis Entremées. (Bu vier Schuffeln.) Blumentohl mit Butter . Tunte. (Bu zwei Schüffeln.) Trüffel. Pastette. bo. Forellen mit Aspic, (Bu vier Schuffeln.) Flanten - Auflauf von Fruchten. Greme von Orangen mit Angnas: Gellée. Gemifchte Baderen. Bier große Stud. Bwei Stud ber Baderenen. Gin Godel mit einem faschirten Schweinstopf.

Ein Godel mit einem Ruchen von Banfelebern.

Schluss=Rede.

Da noch tein Wert erschienen ift, welches fich ruhmen konnte von allgemein gelobt und nicht getadelt zu werden, fo ift auch mein furz fassendes Wert, welches noch weit gegen einen classischen ift, darauf gefaßt.

Run aber leiber, mas tann man thun, man tann ja ben Unwerftanbigen, bie felber gar nichts im Stande find, au leiften, nicht verbiethen, baß fie ihre Meinung, nach Art ihrer Berftanbigteit nicht außern follen, benn wenn ein jeber Dichter, ober Berfaster eines Wertes fich scheuen mochte, um nicht getabelt zu werben, so wurde nie was geschrieben.

Run aber ift boch bie Urt, um bie Sache nicht lacherlich zu machen, bag nur einer vom Fache, ber es genau gelernet, und fich die Bortheile so theoretisch als praktisch burch viele Jahre erworben, bavon ein Belehrungs Bert ertheilen soff, benn wie fann Giner, ber nie getocht hat, einen Unterricht ertheilen konnen, welches nun mit ben ungarischen Rochbüchern, die seit einigen Jahren erschienen, als Speculation halber haufig aeschab.

Es erschien ein Werk von allen alten beutschen schlechten Rochbuchern gusammen geklaubt, unter bem Namen: "Czifray Szakáts Moster," gewesener Roch bei Gr. f. f. Dobeit Erzberzog Palatin, es wurde aber bewiesen, daß da nie ein Czifray weder gelernt, noch in Diensten gewesen ist, und das hochgeehrte Haus auch nie mit bergleichen Rochen sich befaßt hatte, sondern bas Werk brauchte nur einen Zaufpath und ein klingendes Anlocken.

Dann erfchien wieber eines unter bem Ramen : "A' Magyar Gazda - Asszony," welches ein befannter, wohl ein Mann, ber viel Erfahrung, und fehr viel gelefen hatte, gefchrieben,

aber bennoch hat er bas Sach nicht gelernt, und wie kann Bemand, ber bie Cache nie fernte, einem Andern bavon einen Unterricht ertheilen.

Ich fprach einstens auch mit einem bergleichen Berfaffer, ber ersucht murbe, ein Rochbuch zu ichreiben, ich munberte mich febr, wie es moglich ift, ba fie bie Rochtunft nicht gelernet baben, und fie einen Unterricht bavon ertheilen wollen, er antwortete mir : "Ich habe mir ja burch funf Jahre immer felber gefocht, und wenn es auch nicht gut ift, fo ift es ja nicht meis ne Gorge, es foll fich berjenige forgen, ber es gefauft bat." . Ja leiber! wenn bergleichen Unfugen gestattet werben, und bas Streben nur bafin gielt, um nur benen Menfchen bas Gelb aus bem Sad zu loden, und nicht nach jenem, um bie Unwiffenden aufzutlaren , und fle mit ben neueren und befferen Erzeugungen befannt zu machen, fo wird auch ftete bas fach nur fo bleiben, wie es afthter gewöhnlich in ben Bafthaufern gu finben, mo bie Speiszetteln wohl fo gefdrieben finb, wie in ber erften frangofifden Restauration , aber leiber fommen bagegen Speifen vor, bie mohl ben größten Tabel verbienen, welche weber bas, ale mas fie angefunbigt find, noch ben verftanbis gen , wie auch ben unverftanbigen Saumen befriedigen , es ift meiftens eine gufammengeraffte unregelmäßige Rocheren, von Derfonen geleiftet, bie wohl in einem Berrichaftshaus bei ber Abmafch geftanben, bie und ba etwas aufgefaßt haben, und in Bafthaufern bie erfte Rolle fpielen ; bie Bafte werben burch bie Speiszetteln, bie mit technischen Musbruden angehäuft finb, qereigt, und wenn bas Bericht nun erfcheint, fo ift es ber alte Schlenbrian , nur unter einem anberen Ramen. 3ch hoffe burch biefe Rage mir teine Feinbe jugugieben , bennoch icheue ich aber nie, bie Bahrheit an ben Tag zu legen.

Inhalt.

	elte.
Eingangs Gebicht	3
Borrebe	5
Borbericht als Ginleitung jum gangen	
Berte	7
Unleitung gur Ruche	10
Bon bem Berhalten eines Roch's	13
Erfter Abschnitt.	
Bon ben Bruhen (Consome's, Reduction, Glace und Aspic).	•
Nro. 4. Die leichte Brube, (Ruchenbenennung Bouillon).	15
, 2. Die Suhnerbruhe, (Consomé).	-
" 3. Die schwarze Bruhe, (Jus)	16
" 4. Die falbebraune Brube, (Blond de veau).	-
Reduction	_
" 5. Suppen Belteln, (Glace)	_
" 6. Die Fleisch : Gulz, (Aspic).	17
Zweiter Abschnitt.	
Bon beir Suppen.	
Gro. 1. Suppe von Scheerruben mit Brandtelg-Rrapfchen	19
, 2. Suppe von Golbruben mit Dirn . Consome .	_
" 3. Suppe (Juliene) mit Reis	20
,, 4. Suppe (santé) mit Schillnocken	_
,, 5 Suppe (printaniere) mit Suhnernocken	21
" 6. Profitriol-Suppe	_
, 7. Suppe von Safelnuffen mit gebackenen Erbfen	-
" 8. Cuppe von Raftanien mit Rrapfchen	_
" 9. Suppe von Repphühnern mit Truffeln und Con-	
	22
" 10. Suppe von Schildfroten mit Madera und	
Schillnoden	
	23
"12. Geftoffene Euppe von Fafanen	-
,, 13. Goulée von Fasanen mit Reis	24

	•	Scite.
Nro. 14.	Goulée von Kalbshirn	. 24
	Goulée von Ralbeleber	. 25
	Goulee von Rrebfen	
	Purée von grunen Erbfen mit Croutons	. 26
	Purée von Suppenfrautern	: -
,, 19.	Purée von Sauerampfer	
,, 20,	Purée von Paradiesapfeln	. –
,, 21	Purée von Goldruben	. 27
,, 22,	Purée von Kastanien	. –
	Suppe nach neapolitanischer Art' mit Maccaroi	
,, 24	Die Suppe nach flammlandischer Art	. 28
	Dritter Abschnitt.	
ų.	Bon ben Sancen, Fafchen und Preffen.	
Nro. 1	. Beife Sauce, (Blanc)	. 29
,, .2	Braune Sauce, (Espagnole)	
. ,, 3.	Das Fleisch, (Bechamelle)	. 30
,, 4.	Sühnerfasch	
,, 5.	Ralbefasche mit Mark	. 31
	Shillfasche	
	Cratin - Fasche von Repphühnern	
	Fasche von Gansleber	32
	. Cratin - Fasche von Truffeln	
	Cratin - Fasche von Champignons	
	Cratin-Fasche von Sarbellen	. 33
	. Fasche von Rrebsen	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	. Bon ben Preffen. Die weiße Preffe	
	. Die braune Preffe	. 34
	. Die Bereitung ber Sahnentamme	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	Die Bereitung ber Champignons	: 35
	. Bereitung ber Fines - herbes	. 37
40	. Bereitung ber Sarbellenbutter	
,, 19		. 1994
	Vierter Abschnitt.	7
	Bon ben Hors d' Oeuvres.	
	. Vols-au-vent- Paftettden mit Ragout-Salpice	
	. Vols-au-vent- Paftettchen mit Ragout-Montgl	
,, 3	. Vols-au-vent- Paftetichen mit Blanquet von	4
	Rapaun	
- ,, 4	. Vols-au-vent-Paftettchen mit Ragout von	
	Rrebfen	
,, 5	. Vols-au-vent- Paftettchen mit purde von Fafe	an 38
,, · t	. Vols-au-vent-Pastettchen mit purée von Sass	en —

·			
Nro. 7. Paftettchen à la russ mit Blanquet :	on Si	in.	Seite
den	- 6-		. 38
., 8. Paftettchen à la russ, mit purée von	Rap.	aun	
" 9. Dariol-Poftettchen mit Blanquet vor	IInb	an	39
,, 10. Risolen mit Ragout-Salpicon .		-	_
" 11. Dreffirte Paftettchen mit Ragout - M	lontgl	as	40
,, 12. Frankfurter-Pastettchen mit Salmi po metsvögeln	'.	ım= "	_
" 13. Genuefer-Paftetten mit Ragout - Salp	con		41
,, 14. Risolen mit Ragout pon Gansleber			
" 15. Reis : Paftettchen mit Ragout pon R	rebfen		42
Montglas	gout-	1	
., 17. Semmel-Crouestaden mit Emince por	- Onb	ion	43
" 18. Souflée von Ras	. 2	•	40
,, 19. Souflée von Kavaunen .		•	44
" 20. Souflée von Safen	•	٠,٠	
" 21. Groquetten von Indian mit Becham	allá)	Α
., 22. Groquetten von Erbäpfeln .		·	45
" 23. Groquetten von Ganslebern.		·	-
, 24. Boudin à la Richelieu .			46
" 25. Ateletten von Kapaunern			40
" 26. Blutwürste			47
" 27. Kapauner - Burfte			48
" 28. Lamme-Cotletten mit Fricase			_
" 29. Poularben mit Fricase			49
" 30. Ralboohren mit Fricase		-	-
., 31. Galat von Poularben			_
,, 32. Mayionaise mit Bungen		• •	50
., 33. Italienischer Calat mit Aspic .			51
" 34, Salat mit Genft			-
" 35. Rapauner-Ruchen mit Aspic	• .		-
., 36. Safentuchen mit Aspic			52
, 37. Reh: Cotletten mit Bluttunte und Aspi	C		-
., 38. Raibs - Cotletten mit Mayionaise von	Rrau	,	
tern			53
, 39. Gateau von Rrammetevogeln .			54
, 40. Canapée von Gemmeln			
, 41. Canapée von Schinfen mit Emince :	on Di	del-	
· aunge .			55

			Beite.
		Fünfter Abschnitt.	- Ctitt.
à.		Bon ben Fifchen (Reloves.)	
MT			ĖC
Nro		Shill nach hollandischer Art	56
, ,,		Schill mit Ragout - Chambort	
>>	0,	bort	. 57
	4	Sautée von Schill	. 59
"		Sautes von Schill mit feinen Rrautden .	
"		Sautée von Echill' à la Maréchal	60
39		Secht mit hollanbifder Tunte	_
,,		Sautee von Bechten mit feinen Rrautden	
"		Tid mit Ragout - Chambort	
99.		Tief à la Tortar , mit Rrautertunfe	61
••		Tid à la Tartar mit Orangen-Tunfe	62
22	12.	Santée von Tict	-
22	13.	Saufen mit Ragout-Chambort	63
		Sechster Abschnitt.	
		Bon bem Rinbfleisch (gros piec).	
BY			CA
Nro.		Das Tafelstud-Schwanzel mit Vemüßen	64
"	2.	Boeuf à la Mode. Die gedampfte Schaale . Bruftern mit Cratin-Fasche von Champignons	65
"		Das Tafelstück-Schwanzel à la moderne	66
"		Englischer Braten (Rosbif)	67
**		Die Lende (Rosbif) als Tafelftud à la mo-	07
"	0.	derne	
	7	Das gefüllte Tafelftud - Schwanzel a la mo-	
29	••	derne	69
	8.	Lungenbraten mit Gemugen	70
"		Enngenbraten mit Ragout - financiere	. 71
"		Lungenbraten nach neapolitanifcher Urt	
12		Lungenbraten mit Erbapfel purde	72
12		Lungenbraten mit Sauerampfer pures	-
22	13.	Boeuf-steaks nach englischer Art	73
,,	14.	Boeuf-steaks nach neapolitanischer Urt	
22	15.	Boeuf-steaks mit Erdapfel-purée	74
22		Schinfen mit Ragout - financiere	_
"		Ralbeschlegel mit Gemußen	75
,,	18.	Ralberucten mit Blanquet von Poularden	76
"	19.	Schöpfenschlegel mit Bohnen (Gigot)	77
		Schöpfen-Schlegel mit Gemußen	.78
,,		Schöpsenschlegel mit Sauce-Boivrade	50
"	22.	Schöpfen-Schlegel mit Sardellen	79

			e	eite.
Nro.	23.	Rehraden (Bemmer) mit Gemugen	•	79
		Rehruden à la Cardinale	•	80
,,	25.	Rehructen mit Boivrad - Tunte :	•	
99	26.	Rehruden mit Salfen	•	81
99		Gebratene Schweinslenbe mit Macaroni		
,,		Schweins-Lende mit Bohnen	•	82
3*		Schweins-Lende mit Hoschepot : .	1	-
"	<u>30.</u>	Schweins Lende mit Erbapfel purée :	•	-
99	31.	Schweinschlegel mit Ragout financiere :		83
,,	32.	Schweinschlegel mit grunen Erbfen		-
51	33.	Schweinschlegel mit Fasanenfraut	•	
"	34.	Schweinschlegel mit faschirten Rohl	4	84
		Siebenter Abschnitt.		
		Bon den Entréen:		
Nro.	1.	Poularben mit Reis	•	85
55	2.	Poularden mit Rrauter . Tunte		86
. 99		Poularden mit hollanbifder Tunte und Mu	ftern	
92	4.	Poularden mit Gemugen		87
59	5.	Poularden mit Ragout von Champignon	8	-
**	6.	Poularden mit Ragout von Truffeln .	•	—,
99	7.	Poularben mit Mufcheln		88
99	84	Poularten mit Sauce Robert		_
99		Faschirte Poularben mit Paradiegapfel. Tunte	÷	89
,,		Sautée von Poularden au supreme .		-
22		Sautée von Poularden ala Chevalier .		90
"		Sautée von Poularden à la Marechal .	•	91
99	13.	Turban von Poularben mit Blanquette .	4	92
55	14.	Gehact von Poularden mit Ragout von Rret		4 4
	12	fen		93
22		Blanquette von Poularben in Reis-Crouesti	ebs	
59	16.	Cotlets von Poularden mit Emince	÷	94
59	17.	Sühnerbiegeln mit Ragout von Truffeli	i i	95
27	<u>18.</u>	Suhnerbiegel ale Entchen mit Ragouts	•	96
- 5>	19.	Rapaun mit Gemigen	. •	97
"	<u>20.</u>	Turban von Rapaun mit Ragout von Eruffe	ln	98
50	21.	Rapaun mit Orangen - Tunte	4	99
"	ZZ.	Rapaun mit weulchein	•	
		Faschirter Rapaun mit Ragout von Truffelt		-
#2	24.	Escalope von Rapauner mit Ragout mel	Ø	2 444
	05	in Cronestade	4	100
99	25.	Indian mit hollandifcher Tunte	•	101
31	26.	Indian mit Truffeln	- 4	

		6	Seite.
Nro. 27.	Filets von Indian mit Ragout Tortue in Crou-		- • • • • •
	tade		102
., 28.	Tauben mit Ragout von Champignons .		103
. 29.	Gine Chipolatade von Tauben		104
30.	Tauben à la Jardiniere		105
31.	Bachteln mit Reis		
594	Safdirte Wachteln mit Ragout von Truffeln.		106
33	Escalope von Wachteln mit Reis		100
7.1	Emince von Bachteln in Semmel-Crouestader		107
	Bachteln au Cratia	•	107
36	Salmy von Rrammetevögeln	•	108
,. <u>50,</u>	Gespicte Rrammets-Brufichen mit Reis .	•	
70	Escalope von Krammetsvögeln in Reis-Crones-	•	109
22 30.	tade		
70		•	
	Rrammetevogel als Entchen mit Paffettchen	٠.	110
, 40 .	Rrammetevogel ale Cotletten mit Ragout-		
	Montglas	•	111
	Pilots von Repphuhnern mit Orangen - Tunte	•	
,, 42.	Filets von Repphühnern mit Ragout von		
	Truffeln	•	112
	Salmy von Repphühnern	•	
" <u>44.</u>	Repphühner mit pures von Linfen .		113
,, 45.	Repphühner mit Ragout - Godard		-
,, <u>46.</u>	Purée von Repphühnern in Reis-Crouestade		114
,, 47.	Sautée von Repphühnern in Brot : Crouestad	е	
,, <u>48.</u>	Repphühner à la Tartare		115
,, 49.	Blanquette von Safelhühner mit Reis .		
,, 50.	Escalope von Safelhühnern mit Ragout von		
	Schilbfroten		116
., 51.	Safelhühner mit Ragout-Godard	. `	117
52.	Filets von Fafanen mit Ragont von Champig-		
,	nons in Vols-au-vent		
53.	Filets von Gafanen mit Ragout von Truffeln		118
- 54.	Filets' von Fafanca mit Ragout von Rrebfen		
$\frac{55}{5}$.	Fafanen mit Cauerfraut		119
5.G.	Blanquette von Fafanen als Behact .	. '	
	Sautée von Fajanen in Brot-Crouestade		120
58	Grenade von Fasanen mit purée von Cham-	•	
,, 50.	pignons		121
50	Lamme-Cotletten mit grunen Erbfen .	•	122
	Lamine-Cotletten mit grunen Fisolen	•	1.22
	Lamms-Cotletten à la saint Ménechould	•	_
	0.0 40.0	•	123
			الندا
$\mathbf{v}_{\mathbf{o}}$	Lammerne Brufichen à la saint Menechould		

	(Seite.
Nro. 64. Lämmerne Bruftden a la Cardinale .	•	124
" 65. Lamme-Schlegeln mit Ragout-Godard .		_
, 66. Lamms-Schlegeln mit Ragout-Chambort .	•	125
, 67. Lamms-Schlegeln mit Gemußen		_
" 68. Lamnis-Schlegeln mit Ragout von Rrebfen	٠.	м
,, 69. Kalbebruft mit Ragout von Champignons		
,, 70. Ralbe-Tentron mit Spargelerbsen		126
, 71. Ralbe-Rolat mit Sauce à la Robert .	٠.	_
,, 72. Kalbs-Tentron mit Ragout von Rrebsen		127
,, 73. Ralbe-Tentron à la Marechal	7.	128
, 74. Ralbe-Tentron mit Bechamelle und Ragot	t	5
von Truffeln	-	
,, 75. Kalbe-Cotletten mit Zwiebel-purée .		129
., 76. Ralbe-Cotletten mit Rrautertunke		130
77. Ralbe-Cotletten mit blanquette von Sühne	ben	
. 78. Ralbe-Cotletten nach italienischer Art .	•	131
79. Ralbe-Ruß mit Ragout von Truffeln	•	**
. 80. Ralbe-Rug nach neopolitanischer Urt .	•	132
, 81. Ralbs-Nuß mit Ragout-Godard	•	133
" 82. Ralbe-Ruß mit einer Chipolatade von Tau	ben	
., 83. Ralbe-Ruß mit burchgeschlagenen Bwiebel-pu		134
84. Rathe: Grenade mit purée von Champignor	s .	135
, 85. Ralbs. Grenade mit Ragout-Pompadour		
" 86. Kalbeohren mit Ragout von Truffeln		136
,, 87. Kalbeohren mit Ragout Tortue in Crouest	ade	
" 88. Gebampfter Saafe mit Cauce-Boivrade .		137
" 98. Escalope von Saafen mit Ragout von Tru	f=	
feln in Brot-Crouestade	٠,	138.
" 90. Schwarze Escalope von Saafen in Reis-Crot	-	
estade	1 -	139
" 91. Filets von Saasen mit Ragout-Godard .		140
" 92. Filets von Saafen mit Paradiesapfel-Tunfe		
, 93. Reh-Cotletten mit purée von Erbäpfeln		141
" 94. Reh-Cotletten mit purée von burchgeschlagene	11	-
Zwiebeln		_
" 95. Reh-Ruß mit Blanquette von Wilbenten		142
., 96. Reh-Filets mit Ragout Montglas		143
" 97. Reh Filets à la saint Ménechould mit grunce	t	
Sifales in Cronestade		**

		*	
		0/ 1/4 0/(F1 1/4	Beite.
		Achter Abschnitt.	
	•	Bon ben Gemugen.	
Nico	. 1.	Rarotol (Blumenfohl) mit Butter . Tunfe	. 145
30		Blumentobl mit Rafe	
,		Blumentohl mit Crem vom Rafe	. —
20	4.	Proccoli mit glarifirter Butter	. 146
	5.	Sproffenfohl mit Croutons	. —
29		Grane Erbfen mit Croutons	. —
*	Z .	Legirte grune Fifolen mit Croutons .	. 147
,		Grune Fifolen mit Butter	. —
		Spinat auf englische Urt	. —
		Spargel mit Butter . Tunfe	. 148
		Spargel mit glarifirtem Butter	. —
		Urtischoden mit grunen Erbfen	
		Artischoden mit Butter . Tunte	
		Hosche - pot von Goldrüben	. 149
		Masedoine von Grunfpeifen	
		Rorbchen aus gelben Ruben	. 150
		Rorbchen aus weißen Ruben	
39	18.	Rorbden aus Rohlruben mit grunen Erbfen	. 151
10	19.	Blauer Rohl mit Raftanien	. —
*	20.	Rohlruben mit Bechamelle	
			. 152
27	07	Bohnen mit Butter Erbapfel mit Butter . Tunte	. –
		Erdapfel mit glarifirter Butter	457
		Erbbirne (Topinambour) mit Butter . Tunte	. 153
39	06	Linfen - purée mit Repphühner (Foon)	
		Puree von trodenen Erbfen	. 154
		Purde von Erbapfeln mit Obers	
	99	Purde von Sauerampfer mit brofdirten Giern	• -
-	30.	Spinat mit Obers und brofchirten Giern .	. 135
•	-		. 133
		Neunter Abschnitt.	
	•	Bon ben Braten.	
Nro.	1.	Gebratener Indian	. 156
*		Bebratener fteirifcher Rapaun	. 157
20		Gebratener Fafan	. —
27.		Gebratene Poularden	. –
. 20		Gebratene Repphühner	. –
27	6.	Gebratener Reh : Schlegel mit Boivrade .	, _
7.	4:	Bebratener Ralbs - Schlegel	. 158

	Geite.
Nro. 8. Gebratener Ralbe . Mirnbraten	. 158
" 9. Gebratenes Spanfertel	,
" 10. Gebratene Rrammetevogel	1. 159
" 11. Gebratener gamms . Ructe	
Dahantan Michaille	
Zehenter Abschnitt.	
Bon ben Gemmel- und Rubelteig . Borburen	. 160
Gilfter Abschnitt.	٠.
Bon ben Entremets.	
Nro. 1. Schill mit Mayionaise 2. Gestürzte Schillschultten mit Ravigote .	161
" 2. Gefturgte Schillschnitten mit Ravigote	
* 3. Ooili mit Dehl. Butter	ACO
" 4. Schill mit Drangen . Tunte über einem Wet	te
Spatel	94
. 5. Tid . Schnitten mit Orangen . Tunte	463
N U. A.III IIIII DAVIDOTO	
" Churge Duujen Conitten mit Kavigota	
	ACA
" 3. Daufen : Schnitten mit Genft . Butten	465
» 10. Forellen mit Aspie	. 105
. 11. Lache - Forellen mit Aspic	
	-
* 13. Maylonaise DDn Moniorden	, 166
" 14. Entden von Doulgeben mit Mavionnice	
" 15. Blanc - manger von Rapaunen über eine	
Fett - Godel .	. 167
" 16. Bestürzte Mavionaisa unn Anbion	. 168
" 17. Gallandine unn Andian üher einen Rett. Gad	• 100
" 10. Motal boll Mapaile	. 169
" 19. Rolat von Spanfertel	. 109
" 20. Gefturztes Spanfertel mit Mayionaise	
" 21. Faschirter Wilbschweinstopf über einem Geth	. —
Sodel Gette	. 170
" 22. Ralbe - Sirn mit Carbellen . Butter	
" 23. Ralbe - Rug mit Garbellen - Butter .	. 171
" 24. Wachteln mit Blut. Tunfe	. 172
" 25. Repphuhner mit Blut . Tunte	
" 26. Geftürzte Rrammetebruftchen mit Blut Zunte	. 173
über einen Sociel	1-
27. Filets von Safen mit Blut . Tunte	• -
» 28. Fasanen - Suiz	-
" wa Onlunett Offit	. 174

	Geite
Nro. 29. Galeau von Ganfeleber mit Traffeln über einen	
Fett = Codel	. 174
" 30. Gateau von Safelhühner mit Truffeln .	. 175
" 31. Ralte Ganfeleber : Paffette mit Truffeln .	
" 32. Ralte Paftette von Fafauen mit Truffeln	. 178
" 33. Rleine Bachtel - Paftettchen mit Eruffeln .	,
3wölfter Abschnitt.	
Bon ben Butter- , Gier- , und Fleifch . Borburen .	180
Dreizehnter Abschnitt.	
Bon ben Mehlspeifen.	
Nro. 1. Soufflée von Raffeh	40.
" 2. Soufflee von Chocolade	181
" 3. Sonstlée von Orangen = Bluthe	
" 4. Soufflée von Vanille	182
- " . 5. Soufflee von gerofteten Safelnuffen	102
" 6. Soufflée von Manbelmilch	
" 7. Omlette - Soufflee mit Orangen . Bluthe .	
8. Flauten = Muflauf mit Rafe	183
- 9. Flaufen = Auflauf auf Miloneser - Art	_
" 10. Flanten = Auflauf von Mart	184
" 11. Flanten - Muflauf von Reis mit Apfeln	_
. n. 12. Flaufen . Auflanf nach Portugieser - Art .	
13. Flaufen = Auflauf mit Apricofen	185
" 14. Flanken - Muflauf von feinen Rubeln mit ein-	
gefottenen Ruffen	_
" 15. Flanken = Auflauf in Vols-au-vent mit Apricofen	·
2 16, Flanken Auflauf mit Cetraten von wall'fchen	
Ruffen	186
" 17. Flanken = Anflauf von Kastanien mit Maresquin	187
" 18. Flanken - Auflauf von Apfeln und Rhum	-
	188
22. Charlotte von Apfeln	100
22. Charlotte von Appicofen	189
" 23. Charlotta von Pfirficen	
24. Rirfden = Ruchen	
" 25. Raftanien : Ruchen	190
" 26. Reis - Ruchen mit Manbelmild	
27. Sabernubel - Ruchen mit Drangengefchmad .	191
28. Bouding mit Chaudeau auf beutsche Art	
" 29. Reigh Bouding mit Chaudeau	192

	· Geite:
Nro. 30. Englischer Bouding mit Chaudeau	
" 31. Bouding à la Parisienne	. 1493
" 32. Spanisches Wrot mit Untel : Warmelade	
" 33. Spanisches Brot mit Marillen = Marmelad	le . 194
" 34. Soufflee von Orangen mit confitirten Fru	chien
und Marillenfaum	
und Marillenfaum	_
" 36. Gebackene Zweschben	. 195
" 37. Reis. Groquetten	. , , 7
" 38. Reis Groquetten mit Kaffeli	, 1 <u> </u>
" 59. Grogretten von Rubeln mit Refroten	196
" 40. Groquetten à la Parisienne	
" 41. Groquetten von Kaitanien	
" 49. Gebactene Chacalade - Crantchen	• 197
" 44. Gebactene Vanille - Rrapfchen	
	400
" 46. Wassel = Krapfen nach beutscher Art	
" 47. Waffel = Rrapfen von Rartoffel = Mehl .	. 199
" 40. abunti altubitu a la linches	
n 49. Fasching = Rrapfen	
" 50. Germ : Wandeln mit legirten Obers	. 201
" 51. Raifer = Rugelhupf mit legirten Obere .	
Bierzehnter Abschnitt.	
Bon ben Gellee - n und Cremen.	
Nro. 1. Gellee von Beilden	. 203
" 2. Gellee von Rosch	204
" 3. Gellee von Erdbeeren	
" 4. Gellée von Ananas	
» 5. Gellée von Orangen	. 205
" 6. Gellee von Limonien	
" 7. Gellée von Raffel	
" 8. Gellée von Vanille	206
. » 9. Gellee von Brunnfresse	
" 10. Gellee ppn Limonien nach französischer Art	
n 11 trolling non Ginemian mit Ofense	
" 12. Genee von Champagner - 2Bein	. 207
" 10. Printed int Genee for Anglity	
" 14. Gestreifte Drangen : Gellee in ihrer Schale	ín
einem Tragant Rorb	2 08
" 15. Gellee à la russ mit confitirten Fruchten	-
" 16. Rafter Chaudeau mit Madera Sec .	. 209

	Seite.
Nro. 17. Ralter Chaudeau mit Vanille- Liqueur	209
* 18. Consome mit Vanille	. 210
19. Consome mit Raffeh	•
" 20. Consome mit Chocolade	
"21. Creme von Raffeh	. 211
22. Creme von Chocolade	. —
" 23. Creme mit Orangen - Blühte	4
" 24. Creme von geröfteten Safelnugen	. 212
" 25. Creme mit Marillen Marmelade .	
" 26. Charlotte auf frangofifche Urt	. —
» 27. Creme von Mareau mit Orangen Gellée	213
" 28. Creme fouette mit Raffel)	. 214
29. Creme fonette mit Chocolade	. –
" 30. Creme fouette mit Vanille	
" 31. Creme fouette mit Rhum	. 215
" 32. Creme fouette mit Maresquin	
. 33. Creme fouette mit Drangen - Beruch .	
" 34. Creme fonette mit Schmankeln	216
" 35. Creme fouette mit Reis und fpanifchen	
Beichseln	. 217
" 36. Blanc - Manger	
" 37. Blanc - Manger mit Drangen . Geruch .	. 218
" 38. Blanc - Manger mit Simbeer - Gellee .	. —
2 39. Blanc - Manger mit Chocolade	
The second secon	
Fünfzehnter Abschnitt.	
Bon ben fleinen Badercien und Torten.	
4	
Nro. 1. Geflochtene Butter · Kräpfchen	. 219
" 2. Butter = Rrapfchen mit Vanille	. —
" 3. Liebes · Grubden	. 220
" 4. Gefturgte Butter . Rrapfchen mit Ribifel . Gulg	
" 5. Gefturgte Butter : Rrapfchen mit Chocolad-	
Conserv	
. 6. Gefturgte Butter - Rrapfchen mit Drangen-	
Conserv	. 221
" 7. Geperttes Gichenlaub mit Ribifel - Sula .	. 222
" 8. Geperlte Monbicheinchen	. —
" 2. Geperlte Ringchen	. —
" 10. Butter . Blattchen mit Diffagien	. 223
" 11. Marillen . Schnitten	
" 12. Apfel : Schnitten mit Drangen . Glace	. 224
2 13. Linger : Torteletten	

Nro. 14. Linger Schnitten	Ceite
. 15. Pinzerz Prantchen mit Ct.	. 22
, 17. Geperlte Linger-Schnitten mit Chocolade	920
" 19. Geperlte Genoiser-Schnitten mit Chocolade-	_
Conserv . Chocolade-	
,, 20. Genoiser-Krapfchen mit Drangen-Conserv	227
22. Gendish Want Chocolade	
" 22. Gendisor-Mondfcheinden mit confitirten Frud-	
,, 23. Cateaux a la Anglaise	228
94 Category 1 - Anglaise	
" 24. Cateaux à la Anglaise mit Chocolade-Con-	
, 25. Cateaux à la Anglaise mit Chocolade .	229
77 - Out titlife 31PF2NAg-3Bun4	229
27. Die Bergoge-Breben mit Grob-Bucter	
The state of the s	
confitirten Früchten	204
29. Biscuit-Wronfchen mit Cl	230 .
The standard will the tongone and	-
	A
" 31. Biscuit-Carbonari-Mugen	231
,, 42. Willitte Biscuit-Schuitean	-
33. Weperlie Bigenit Rolat	_
25 34. Biscuit-Banbel mit Change	232
1) 93. Antersonnitten	
36. Unies Coniffen mie Cunder.	233
2) Je Manvels Chniffen mit Tudale.	
, 33. Juleinug: Offinitten	-
, 39. Raffehi Schnitten	234
, 40. Raftanien-Miritchen mit Cl	-
5, 42. Manbel-Burftchen mit Drangen-Conserv	235
, 43. Geperlte Grillage-Schnitten	
	-
45. Mondel-Bine for mile	236
	237
A7 Manhelm mit Grobe Buder	-
, 48. Sohlhippen	
49 Spanist and	238
	39
5 Jr. Spanifche Wind-Schnitten mit confitieten Ende	74
ten ten	

,	Geite.
Nro. 52. Spanische Wint : Bogen	. 240
, 53. Spanifche Wind-Bregen	
,, 54. Butterblatter-Torte mit confitirten Fruchten	. ~
, 55. Linger . Torte mit Chocolade-Conserv .	. 241
., 56. Linger-Torte mit Chocolade	
., 57. Abgetriebene Linger-Torte mit Drangen Conse	rv —
., 58. Linger Torte nach burgerlicher Urt	. 242
. 5p. Genojser Blätter=Torte . ,	
60. Napoleon-Torte mit Chocolade-Conserv	. 243
., 61. Biscuit-Torte	. 244
62. Biscuit-Torte mit Prangen: Conserv .	
63. Millirte Biscuit-Blatter: Torte	. 245
., 64. Biscuit - Blatter : Torte mit Obersfaum .	
., 65. Piftazien-Torte mit Orangen-Conserv .	. 246
., 66. Mandet-Torte mit Chocolade - Conserv .	
, 67. Manbel Torte mit Früchten	
., 68. Brot Torte mit Chocolade-Conserv .	. 247
69. Brot-Torte mit Früchten	
", 70. Safelnuß-Forte	
,, 71. Groquand-Mandel = Torte mit Obersfaum	• . –
,, 72. Spanische Wind-Torte mit Obers-Faum .	. 248
" 73. Spanifche Bind-Torte mit Mandeln und Oberd.	
Faum .	. –
., 74. Croque-en - bouche von Brandteig . Krapfchen	
mit Obers.Faum	. 249
., 75. Croque-en-bouche von Raftanien mit Obere.	
Haum	. 250
and the observation	
Sechzehnter Abschnitt.	
Bon ben Gratains , großen Studen ber Badereye	n,
und ben bagu, gehorenben Teigen:	
	- 251
Nro. 1. Pate d' Offic - Teig	201
" 2. Tragant = Teig	252
" 5. Pate Amand - Trig	. 255
" 4. Tragant = Kitt	. 233
" 15 Weißer Schnee Bucher	• -
" 6. Nother Schnee Bucker	• -
" 7. Gratain mit Butter = Coniften unt fpanische	. 254
Winde mit Obers = Faum	, 204
" 8. Gratain mit Buder Rrangden und Blanc-	
manger von Mandeln	255
" 9. Tempel von Grillage	. 200
2 10, Tempel ven Pate - Amand	9

	253
	Seite.
Nro. 11. Korb mit Orangen- und Butter : Schnitten	255
" 12. Tempel von Carmel - Butter	. 256
" 13. Die ungarische Krone	259
" 14. Tempel von Pate - Amand	- 400
	260
». 15. Vase von Grillage mit Biscuit - Rrapfchen	. 200
" 16. Gine Rotunde	•
" 17. Springbrunn von Carmel	. 261
" 18. Chinesisches Cabinet!	. —
" 19. Lyra von fpanischen Winben	. 262
" 20. Türfischer Pavillon	
Siebzehnter Abschnitt.	
Bon ber Urt ber Speiszetteln ju Dinées.	
Nro. 1. Speiszettel auf feche Geberte	. 263
2. Speiszettel auf feche Geberte	
3. Speiszettel auf zwölf Gebecke	. 264
4. Speiszettel auf zwölf Gedecke	
F 69 15 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	265
	. 200
2 6. Speiszettel auf acht und vierzig Gebecke	
Schluß Rebe	. 267

34

:

